

Stuffed American pancakes chocoladepasta

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes
origineel
300 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
1 scheutje(s) Zonnebloemolie (om in te bakken)
100 g Nutella®

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Lepel

1. Beslag bereiden

Doe **Dr. Oetker American Pancakes Original mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** en de **eieren (2 stuks)** toe, roer met een mixer (of eventueel een handgarde) tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een stevig, luchtig beslag.

2. Stuffed pancakes bakken

Verhit **zonnebloemolie (1 scheutje)** in de koekenpan.

Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm.

Voeg, zodra de bovenkant van de pannenkoek opdroogt, een eetlepel **Nutella® (100 g)** in het midden van de pancake. Verdeel hierna nog een eetlepel beslag over de bovenzijde van de pancake om de Nutella® te bedekken.

Wanneer de bovenzijde opnieuw opdroogt en de andere zijde goudbruin is draai je de pancake om en bak je de andere zijde mooi goudbruin. Eet smakelijk!