Nutella Pancakes



Ingredienser

4,5 dl hvetemel
1 ss bakepulver
1 ss sukker
1 stort egg
3,5 dl melk

Fyll:
Nutella (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker i en bolle. Pisk egget sammen med melken. Ha væsken i det tørre og rør raskt sammen med en stålvisp til en jevn, klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Varm opp en stekepanne på med litt smør i på middels varme til smøret har smeltet (eller bruk formspray). Legg på en stor spiseskje deig til hver lapp. Deigen flyter litt utover i pannen. Legg på en stor teskje Nutella på hver lapp. Dekk over sjokoladen med en ny skje deig. Stek ikke mer enn 3 lapper om gangen så du har kontroll;-)

La lappene steke på den ene siden på middels varme i et par minutter til det danner seg lysebrun stekeflate på undersiden og deigen festner på oversiden. Snu lappene forsiktig med en stekespade og stek dem et par minutter på den andre siden også.

Serveres nystekte!

Tips

Nutella er et populært sjokolade- og hasselnøttpålegg som fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikker. Det ligner på norske Nugatti i smak, men har en litt mer flytende konsistens. 1 glass Nutella tilsvarer 350 gram.

Vær nøye på at du ikke har for sterk varme under stekingen. Pancakesene trenger noen minutter på hver side og blir lett brent om varmen er for sterk.

Vaniljeis til "Nutella Pancakes" er ikke dumt;-)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-pancakes