

Ingrediënten

- 1 Pakje(s) Koopmans Speculoos pannenkoeken
- 850 ml Melk (op kamertemperatuur)
- 2 Stuk(s) Ei (M)
- 2 Banaan
- 10 el (eetlepels) Nutella®
- 5 Speculooskoekjes
- 200 ml Slagroom (opgeklopt)

Keukenspullen

- Garde
- Mengkom

1. Speculoos pannenkoeken maken

Doe de **pannenkoekenmix** in een beslagkom en voeg de helft van de **melk (circa 425 ml)** toe

Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag.

Voeg al roerend de rest van de **melk (425 ml)** en de **2 eieren** toe.

2. Pannenkoeken bakken

Doe een klontje boter of scheutje olie in een koekenpan en laat de pan goed heet worden. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken op niet al te hoog vuur aan beide zijden goudbruin.

3. Speculoos pannenkoeken decoreren

Bestrijk de speculoos pannenkoek met de chocoladepasta en de slagroom. Vouw de pannenkoek zodat er een vierkant ontstaat. Decoreer de galette met plakjes banaan, verkruimelde koekjes en streepjes chocoladepasta.