

AMERICAN PANCAKES



RECEPT VOOR ONGEVEER TIEN KLEINE PANNENKOEKJES

JE HEBT NODIG:

VOOR ONGEVEER TIEN KLEINE PANNENKOEKJES HEB JE NODIG:

-100 GRAM BLOEM

-2 THEELEPELS BAKPOEDER

-2 THEELEPELS SUIKER (IK GEBRUIK HIERVOOR VANILLESUIKER)

-MESPUNT ZOUT

-1 DECILITER MELK

-2 EETLEPELS GESMOLTEN BOTER, KLEIN BEETJE AFGEKOELD

-1 EI

-BOTER OM IN TE BAKKEN

-STROOP (VOOR DEZE PANNENKOEKEN GEBRUIK IK AHORNSIROOP)

-AARDBEIEN EN BOSBESSEN, ZOVEEL ALS JE WILT

KLOP DE MELK MET HET EI EN DE GESMOLTEN BOTER. VOEG DE DROGE INGREDIËNTEN IN DELEN TOE EN BLIJF KLOPPEN TOT ER EEN GLAD BESLAG ONTSTAAT.

SMELT BOTER IN EEN KOEKENPAN EN MAAK TWEE Á DRIE KLEINE PANNENKOEKJES IN DE PAN (ONGEVEER 2 RUIME EETLEPELS). BAK ZE KORT AAN ÉÉN KANT EN DRAAI ZE DAN OM. ZE ZIJN HEEL SNEL KLAAR.

LEG DE PANNENKOEKJES OP EEN BORD EN GIET ER EEN BEETJE STROOP OVER. MAAK DE BOSBESSEN EN DE AARDBEIEN SCHOON. SNIJD DE AARDBEIEN IN VIEREN EN STROOI ZE, MET DE BOSBESSEN, OVER DE PANNENKOEKEN.

ENJOY YOUR MEAL!