



Blueberry pancakes

🕒 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 195 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 300 ml melk
- 🇨🇦🇺🇸 1 ei
- 🇨🇦🇺🇸 45 g boter
- 🇨🇦🇺🇸 3½ tl bakpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 el suiker
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl vanille extract
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl amandel extract
- 🇨🇦🇺🇸 snuf zout
- 🇨🇦🇺🇸 100 g blauwe bessen

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het zeven van de bloem en het bakpoeder.
2. Voeg hier ook het zout en de suiker aan toe en meng dit kort met behulp van een lepel.
3. Smelt nu de boter in een steelpannetje of in de magnetron.
4. Voeg dan ook de gesmolten boter, melk, het ei en het vanille extract en amandel extract toe aan de droge ingrediënten.
5. Mix het geheel tot een glad beslag.
6. Voeg tot slot de blauwe bessen toe en meng nogmaals kort.
7. Verhit een pan met slechts een klein beetje boter.
8. Twee eetlepels beslag, maken één pannenkoek.
9. Bak deze vervolgens zo'n 2 minuten per zijde op laag tot middelhoog vuur.
10. Serveer de pannenkoekjes met wat amandelschaafsel en eventueel maple syrup of honing

TIP: Serveer de pannenkoekjes eens met wat extra fruit zoals frambozen of banaan.



Bron: lekkerensimpel.com