

Amerikaanse pannenkoeken

Ingrediënten:

- 1 ei
- 15 g bloem
- 15 g zelfrijzend bakmeel
- 15 g suiker
- 35 ml melk
- snufje zout

Bereidingswijze

1. Scheidt als eerste de eieren en doet ze in twee kommetjes.
2. Voeg de bloem, suiker, zelfrijzende bakmeel en de melk bij de eigeel en meng deze ingrediënten tot een zachte dikke massa.
3. Klop de eiwitten met het zout stijf op en voeg ze bij het overige. Het deeg is klaar voor bereiding.
4. Verhit een bakpan op middelhoog vuur. Doe wat op een stukje huishoudpapier en verspreid het over de pan.
5. Schud wat pannenkoekdeeg in de verhitte pan en laat het enkele minuten totdat het goudgeel en stevig zijn aan beide kanten.
6. **Gevulde pannenkoeken**
7. Indien je gevulde pancakes wilt maken kan ze vullen vlak voordat je ze omdraait.
8. De vulling kan bestaan uit:, bosbessen, aardbeien, bananen, gestoofde appelen, chocolade.