

American pancakes

Lekker als ontbijt, lunch of gewoon tussendoor: American pancakes. Dit recept is een absolute topper, je kunt er eindeloos mee variëren.

Porties: 14 pancakes



Ingrediënten

- 230 gram bloem
- 16 gram bakpoeder
- 1 tl baking soda
- snuf zout
- 1 tl suiker
- 2 eieren
- 30 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 300 ml melk

Instructies

1. Doe alle ingrediënten in een mengkom en mix dit goed door elkaar. Ik schep het beslag altijd in de pan met een juslepel maar je zou het ook een een kan of fles kunnen doen en het in de pan gieten.
2. Doe een beetje boter in de pan en giet het beslag in de pan. Ik gebruik zelf een pannenkoekenpan en daar kan ik er drie tegelijk in bakken. Zodra de pancakes belletjes krijgen aan de bovenkant kun je ze omdraaien. Dan hebben ze nog maar kort nodig.
3. Lekker Amerikaans, serveer ze als een grote stapel en giet er stroop (of beter: maple syrup) overheen.

Bewaren

Krijg je niet alle pancakes op, je kunt ze ook bewaren!