

ROZE PANCAKES

VALENTINES ONTBIJT

Ingrediënten

- 120 gr. Bloem
- 3 Eieren
- 1 tl Bakpoeder
- 200 ml Melk
- Snufje zout
- 1 el. Bietenrood kleurpoeder

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten in een beslagkom. Mix deze met een handmixer tot een luchtig beslag.
2. Verhit de koekenpan met een scheutje neutralie olie, zoals zonnebloemolie. Met een kleine soeplepel schep je het beslag in de pan. Draai met de bolle kant van de soeplepel het beslag uit tot ongeveer 10 cm doorsnede, afhankelijk van de voorkeur voor de grote van de pancakes.
3. Bak beide zijdes lichtbruin en schep de pancake uit de pan.

Zet het vuur niet al te hoog, anders zullen de pancakes te snel bruin worden en kunnen zij hun roze kleur enigszins verliezen.

4. Herhaal stap 2 en 3 totdat het beslag op is.

Serveer tips

Serveer de pancakes met honing, een schep kwark, chocoladesaus, of poedersuiker en aardbeien

