

BLUEBERRY PANCAKES

Ingrediënten (voor ± 12 mini pannenkoeken)

- ✓ 1 el bakpoeder
- ✓ 200g zelfrijzende bloem
- ✓ 1 zakje vanillesuiker
- ✓ 2 eieren
- ✓ 45 g magere (vloeibare) natuuryoghurt
- ✓ 150 ml halfvolle melk
- ✓ 250 g blauwe bessen
- ✓ 1 el arachideolie/zonnebloemolie
- ✓ snufje zout



Bereidingswijze

1. Neem een mengkom en klop hierin de eieren los.
2. Voeg aan de eieren de zelfrijzende bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, yoghurt, melk en een snufje zout toe en meng dit tot een glad geheel.
3. Giet wat arachideolie of zonnebloemolie in de pan en laat dit warm worden.
4. Schenk een kleine hoeveelheid van het mengsel in de pan met een pollepel.
5. Strooi enkele gewassen blauwe bessen over de nog vloeibare pannenkoek.
6. Laat ze op middelmatig vuur gaar worden en draai om wanneer je luchtbelletjes ziet aan de bovenkant.
7. Herhaal dit tot het beslag op is.
8. Serveer de pannenkoeken en eet ze met wat vers fruit, confituur,...

TIP Wil je een iets vloeibaarder beslag? Voeg dan gerust wat extra melk toe!