



Fluffy American pancakes met aardbeien



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

135 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zout
2 eetlepels suiker
130 ml melk
1 ei
2 eetlepels gesmolten boter
1 klontje boter
esdoornsiroop (+ extra boter)
bloemsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom. Voeg zout en suiker toe.
- 2.** Meng in een andere kom de melk met het ei. Voeg hier 2 eetlepels gesmolten boter aan toe. Voeg het melkmengsel toe aan het bloemmengsel en klop tot alles net gemengd is. Laat een kwartiertje staan.
- 3.** Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt hierin de boter. Schep telkens kleine hoopjes deeg in de pan en laat ze rustig aanbakken. Draai om en laat nog verder garen.
- 4.** Werk elke pannenkoek af met aardbeien, esdoornsiroop, een beetje extra boter en bloemsuiker.