

Baby pannenkoeken met vers fruit / Baby Pancakes with fresh fruit



Boodschappenlijst

2 grote bananen, gepeld
2 biologische eieren
4 eetlepels zelfrijzend bakmeel
½ theelepel gemalen kaneel
1 theelepel ongezouten boter
2 theelepels plantaardige olie

Optioneel

Elk vers fruit naar smaak, dat je hebt

Zo maak je baby-pannenkoekjes

Maal de banaan fijn in een blender.

Klop eieren, bloem en kaneel in een kom door elkaar tot een glad mengsel.
Voeg dit toe aan de bananenpuree en meng het goed.goed.

Zet het vuur op middelhoog.

Verhit ½ theelepel boter en ½ theelepel olie in een grote koekenpan.

Zodra het schuimt, schep je 1 eetlepel beslag in de pan .

Dit om een klein pannenkoekje te maken, herhaal het tot de pan vol is.

Bak de pannenkoekjes 1-2 minuten tot de randjes stevig zijn .

Draai ze om, bak ze nog een minuut en herhaal met de rest van het beslag.

Serveer de pannenkoekjes warm en met fruit, indien gewenst

Heerlijke Nationale Pannenkoekendag!

Baby pannenkoeken met vers fruit / Baby Pancakes with fresh fruit



Shopping list

2 large bananas, peeled
2 organic eggs
4 tablespoons self-raising flour
½ teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon unsalted butter
2 teaspoons vegetable oil

Optional

Any fresh fruit you like, and have

How to make baby pancakes

Mash the banana in a blender.

Whisk the eggs, flour, and cinnamon together in a bowl until smooth.
Add this mixture to the mashed bananas in the blender and mix well.

Preheat the heat to medium-high.

Heat ½ teaspoon butter and ½ teaspoon oil in a large skillet.

As soon as it foams, spoon 1 tablespoon of batter into the pan.

This will make a small pancake; repeat until the pan is full.

Fry the pancakes for 1-2 minutes, or until the edges are set.

Flip them, cook for another minute, and repeat with the remaining batter.

Serve the pancakes warm and with fruit, if you like

Happy Dutch National Pancake Day!