

Glutenvrije bananen-pannenkoekjes / Gluten Free Banana Pancakes



De boodschappen

2 vrije uitloop eieren
1½ banaan
1 eetlepel amandel- of soyamelk
stukje plantaardige margarine
poedersuiker

Optioneel

bramen
frambozen
blauwe bessen
aardbeien
of elk ander fruit

Zo maak je bananen-pannenkoekjes

Breek de eieren in de blender, voeg de banaan en melk toe, mix alles kort door elkaar. Smelt de margarine in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Giet het beslag in een knijpfles, smelt de margarine en knijp 2 cirkels beslag in de pan. Bak de onderkant van de pannenkoekjes langzaam lichtbruin en keer ze dan om.

Het omkeren lukt beter met 2 in de pan, er is meer ruimte en tijd, ze worden snel bruin! **Het omkeren moet voorzichtig gebeuren**, de pannenkoekjes zijn dun dus breken snel!

Bak de pannenkoekjes aan de andere kant ook goudbruin en leg ze op een warm bord. Zeef poedersuiker over de bananen-pannenkoekjes en serveer ze met wat fruit erbij.

Lekker!

Glutenvrije bananen-pannenkoekjes / Gluten Free Banana Pancakes



Shopping List

2 free range eggs
1½ banana
1 tablespoon almond- or soy milk
knob of vegetable margarine
icing sugar

Optional

blackberries
raspberries
blueberries
strawberries
or any other fruit

How to make little banana pancakes

Break the eggs into the blender, add banana and milk and mix it briefly until combined.
Melt the margarine in a large frying pan on medium heat.

Pour the batter in a squeeze bottle and drop 2 circles of batter into the pan.
Bake the pancakes slowly until the under side is light brown and then flip them.

Flipping the pancakes is easier with 2, there is more room and time to flip, they brown quickly!

Flip the pancakes gently, they are thin and break easily

Fry the pancakes on the other side golden brown too and place them onto a warm plate.
Dust the banana pancakes with some icing sugar and serve them with some fruit.

Yummie!