



Pannenkoeken met speculoospasta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

240 gram bloem
10 gram bakpoeder
5 gram bicarbonaat
2 gram zout
50 gram fijne suiker
350 ml volle melk
1 1/2 eetlepels citroensap
2 eieren
60 gram gesmolten boter (+ extra voor het bakken)
100 gram speculoospasta

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem en het bakpoeder in een mengkom. Voeg het bicarbonaat, het zout en de suiker toe.
- 2.** Doe de melk, het citroensap, de eieren en de gesmolten boter erbij en roer tot een glad beslag.
- 3.** Verhit een klontje boter in een pan. Neem een pollepel met beslag. Verdeel dit in de pan. Bak de pannenkoek aan beide kanten mooi goudbruin.
- 4.** Verwarm de speculoospasta kort op in de microgolf. Overgiet de pannenkoeken met warme speculoospasta.
- 5.** Serveer onmiddellijk.