

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Spaanse pannenkoeken - Tortitas

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200 g bloem
- ❖ 1 el bakpoeder
- ❖ 2 el suiker
- ❖ snufje zout
- ❖ 250 ml melk
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 3 el boter, gesmolten

Materiaal: beslagkom, garde of handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng bloem, bakpoeder, suiker en zout in een kom.
2. Klop het ei, de melk en de gesmolten boter los in een andere kom.
3. Giet de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten.
4. Roer kort door.
5. Klontjes zijn niet erg.
6. Overmatig roeren maakt de pannenkoeken taai.
7. Verhit een antiaanbakpan op middelhoog vuur met een beetje boter of olie.
8. Giet een kleine pollepel beslag in de pan.
9. Draai de pannenkoek om zodra er bubbels aan het oppervlak verschijnen.
10. Bak de andere kant goudbruin in ongeveer 1 minuut.

COMBITIP: Giet er traditioneel esdoornsiroop (maple syrup) overheen. Voeg een klontje roomboter toe op de warme stapel. Serveer met vers fruit zoals blauwe bessen of aardbeien.

BRON: AI

