

Kleine bananen pannenkoeken / Little Banana pancakes



Boodschappenlijstje

125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels poedersuiker
1 vrije uitloop bio-ei (M), losgeklopt

2 rijpe bananen
boter, om in te bakken
125 ml lauwe, volle melk
ahorn siroop en poedersuiker

Zo maak je mini bananenpannenkoekjes

Doe zelfrijzend bakmeel en poedersuiker in een kom en roer door elkaar.

Klop het ei los en doe het bij het meelmengsel.

Roer alles door elkaar en voeg er de lauwe melk en 1 geplette banaan aan toe.

Klop alles weer door elkaar tot je een glad beslag hebt (staafmixer).

Laat op middelhoog vuur een klontje boter smelten in de koekenpan.

Schep drie kleine bergjes beslag in de pan en bak de drie pannenkoekjes.

Bak ze aan elke kant in 1 - 2 minuten goudbruin en gaar.

Stapel de pannenkoekjes op elkaar, op een warm bord in de oven.

Bak door tot het beslag op is en snij intussen de 2e banaan in schijfjes.

Maak torentjes van 3 pannenkoeken met schijfjes banaan er tussen.

Zeef royaal poedersuiker over de pannenkoek-torentjes of schenk er ahornsiroop over, net wat jij lekker vindt!

Kleine bananen pannenkoeken / Little Banana pancakes



Shopping list

125g self raising flour

2 tablespoons icing sugar

1 free-range organic egg, beaten (M)

2 ripe bananas

butter, to fry in

125 ml lukewarm, full-fat milk

icing sugar or maple syrup

How to make mini banana pancakes

Put the flour with baking powder and icing sugar in a bowl and stir together.

Beat the egg and add it to the flour mixture.

Beat everything well and add the lukewarm milk and 1 mashed banana.

Beat everything together again until you have a smooth batter.

Melt a knob of butter in the frying pan over medium heat.

Scoop three small heaps of batter into the pan and bake the three pancakes.

Bake them on each side for 1 - 2 minutes, until golden brown and cooked.

Stack the pancakes on top of each other, on a warm plate in the oven.

Bake until the batter is used up and slice the 2nd banana.

Make towers of 3 pancakes with banana slices in between.

Generously sift icing sugar over the pancake towers or pour maple syrup on top, just what you like best!