

Mango pannenkoeken / Mango pancakes



De boodschappen

- 110g zefrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- een snufje zout
- 2 vrije uitloop eieren
- 150 ml melk
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel zonnebloem olie
- 1/2 mango in stukjes
- honing

Zo maak je de mangopannenkoeken van Gino D'acampo

Doe meel, zout en bakpoeder in een kom en roer.

Maak een kuiltje in het midden en breek daar de eieren in.

Zet de mixer aan en mix het door elkaar.

Mix het meel en de eieren samen tot een stevige pasta.

Voeg hier al mixend langzaam de melk aan toe.

Mix tot het een glad beslag zonder klontjes is.

Doe de kleingehakte mango bij het beslag en roer de mangostukjes erdoor.

Laat het beslag zo vijf minuten rusten.

Verhit de boter en de olie in een koekenpan en schep er een soeplepel beslag in.

Bak de pannenkoeken goudbruin aan beide kanten.

Schenk honing op de pannenkoeken en leg er wat mango op.

Te lekker zijn ze!

Mango pannenkoeken / Mango pancakes



Shopping list

- 110g self raising flour
- 1 teaspoon baking powder
- dash of salt
- 2 free range eggs
- 150ml milk
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon vegetable oil
- half a mango, chopped
- honey

How to make Gino D'acampo's mango pancakes

Place flour, salt and baking powder into a bowl and stir.

Make a well in the middle and break the eggs into it.

Turn on the mixer and mix it all together.

Mix the flour mixture and the eggs into a sturdy paste.

While mixing add the milk slowly to the paste.

Mix until it becomes a smooth batter without lumps.

Add the finely chopped mango to the batter and stir the pieces of mango in.

Leave the batter to rest for five minutes.

Heat the butter and oil in a frying pan.

Spoon a ladle full of batter into the frying pan.

Bake the pancakes golden brown on both sides.

Drizzle the pancakes with honey and some mango.

They are just to good!