

Bananen-pannenkoekjes / 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 de melk toe. Mix alles kort door elkaar.

Giet het beslag in een knijpfles, smelt de margarine en knijp cirkels beslag in de pan.

Bak de pannenkoekjes op middelhoog vuur, bak ze langzaam lichtbruin en keer ze om.

Naar onze mening lukt het omkeren beter met 2 koekjes in de pan, er is meer ruimte en tijd, ze worden snel bruin.

Het keren moet heel voorzichtig gebeuren, deze pannenkoekjes zijn teer en breken snel!

Bak de pannenkoekjes aan de andere kant ook goudbruin en leg ze op een warm bord.

Zeef wat poedersuiker over de bananen-pannenkoekjes en serveer ze met wat fruit.

De pannenkoekjes smaken Heerlijk!

Bananen-pannenkoekjes / 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 in the blender, add the banana and the milk then mix it quickly until combined.

Pour the batter into a squeeze bottle melt the margarine and drop circles of batter into the pan.

Bake the pancakes on medium heat until the under side is light brown then flip the pancake.

Turn the pancakes gently, they are very fragile and break easily

In our opinion is turning the pancakes easier with 2 in the pan, there is more space and time, also number three does not burn to dark if it takes longer.

Fry the pancakes on the other side golden brown too. Then place them on a warm plate.

Dust the banana pancakes with some icing sugar and serve them with some fruit.

The pancakes taste Delicious!