

Oma Beers geheime recepten ♥

Pannenkoeken

Ingrediënten

3 eieren
300 gr bloem
500 ml melk
Snufje zout
Boter om in te bakken

Bereiding

Meng de eieren, de bloem, de melk en een snufje zout in een kom. Als alle klontjes zijn verdwenen, kunnen de pannenkoeken gebakken worden. Verwarm een beetje boter of margarine in een pan. Wacht even totdat de pan goed warm is. Verdeel dan met een soeplepel wat beslag in het midden van de pan. Beweeg je pan een beetje heen en weer zodat het beslag over de hele pan verdeeld is. Bak de pannenkoek ongeveer 3 minuten totdat de bovenkant droog is. Draai de pannenkoek om en bak de pannenkoek aan de andere kant nog eens 2 minuten.

Lekker als beleg: stroop, jam, chocoladepasta, suiker, poedersuiker, kaas of ham en kaas, plakjes banaan gebakken appel en kaneel, aardbeien en ijs.



Extra toevoegen:
- 3 scheppen plezier
- 1 snufje gekkigheid
- een flinke dosis
samen lachen