

## PANNENKOEKEN BAKKEN



Wat heb je nodig van de winkel voor 4 personen?

- Libeert chocoladefiguurtjes
- 500 ml melk
- 2 eieren
- 200g zelfrijzende bloem
- Zakje vanillesuiker
- Scheutje olie of wat boter

### AAN DE SLAG!

1. Zeef de bloem en doe er de vanillesuiker bij in een grote kom
2. Maak een kuiltje in het midden en doe daarin de eitjes
3. Roeren maar!
4. Schenk er beetje per beetje de melk bij én blijf roeren tot je een glad mengsel krijgt.
5. Klaar om te bakken in een grote koekenpan in wat olijfolie of wat boter.
6. Let er op dat je geen te dikke pannenkoeken bakt, dus niet teveel beslag in 1 keer.
7. Draai de pannenkoeken niet te snel om in de pan. Krokant randje? Dan is hij klaar
8. Leg de pannenkoeken op een bord en maak er een kunstwerkje van: voeg wat chocoladefiguurtjes en suiker toe.
9. Smakelijk!

TIP: Waarom geen warme chocolademelk erbij serveren?

Warm een tas melk op en laat er een figuurtje in smelten & klaar ☺

