

PANNENKOEKEN VOOR IEDEREEN



+ 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | 40 minuten (10 minuten voorbereiding + 30 minuten rust)

Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

Materialiaal :

- [ROESTVRIJSTALEN SALADEKOM met zuignap](#)

Ingrediënten (voor ongeveer tien pannenkoeken) :

- 200 g maïzena
- 50 g suiker
- 3 eieren
- 50 cl plantaardige melk (rijst, amandelen, soja)

Het pedagogische +punt

creatief koken

Stappen

Lactosevrije en glutenvrije gastronomische pannenkoeken!

- Zeef de helft van de maïzena in een kom en voeg de suiker toe.
- Voeg de eieren toe.
- Verwarm de plantaardige melk, laat wat afkoelen en vermeng met een garde de maïzena met de lauwe melk.
- Laat je glutenvrije en lactosevrije pannenkoekenbeslag ongeveer 30 minuten rusten.
- Gebruik keukenpapier om de koekenpan lichtjes in te vetten alvorens er een lepel beslag op te leggen.

Pannenkoeken: een gastronomisch festijn voor jong en oud!