

Pankoekbakke

Pipi Langkous bakt sels pankoeken.
Dat kinne jim ek! Mei aaien, blom, molke en sâlt is dit resept samar klear.

Tiid: 20 minuten

Resept foar 8 pankoeken

Nedich

- 2 aaien
- 250 gr blom
- 500 ml molke
- Bytsje sâlt



- Ming yn in kom de aaien, blom, molke en in snúfke sâlt mei in garde of in mikser. As alle klontsjes derút binne, kinst de pankoeken bakke.
- Ferwaarmje in bytsje bûter, margarine of oalje yn in pankoekspanne. Wachtsje eefkes oant de panne goed waarm is en jit dan mei in sopsleef wat beslach yn 'e midden fan 'e panne. Beweech de panne in bytsje hinne en wer, sadat it beslach oer de hiele panne ferdielt is.
- Bak de pankoek ûngefear 2-3 minuten oant de boppekant drûch is. Draai de pankoek om en bak de pankoek noch ûngefear 1-2 minuten op de oare kant.
- Lis de pankoek op in board en dek it board ôf mei in grut deksel.
- Bak sa de rest fan de pankoeken oant it beslach op is.

Ferjit net om hieltyd in lyts bytsje bûter of oalje yn 'e panne te dwaan, foardatst in nije pankoek bakst.

Lekker ite!