

Pannenkoeken met speculoospasta

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

240 gram bloem
10 gram bakpoeder
5 gram bicarbonaat
2 gram zout
50 gram fijne suiker
350 ml volle melk
1 1⁄2 eetlepels citroensap
2 eieren
60 gram gesmolten boter (+ extra voor het bakken)
100 gram speculoospasta

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem en het bakpoeder in een mengkom. Voeg het bicarbonaat, het zout en de suiker toe.**
2. **Doe de melk, het citroensap, de eieren en de gesmolten boter erbij en roer tot een glad beslag.**
3. **Verhit een klontje boter in een pan. Neem een pollepel met beslag. Verdeel dit in de pan. Bak de pannenkoek aan beide kanten mooi goudbruin.**
4. **Verwarm de speculoospasta kort op in de microgolf. Overgiet de pannenkoeken met warme speculoospasta.**
5. **Serveer onmiddellijk.**