



Ricotta-citroen pannenkoeken



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 grote eieren (gesplist)
175 gram ricottakaas
75 ml melk
2 eetlepels citroensap
80 gram bloem (gezeefd)
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel fleur de sel
1 eetlepel geraspte schil van citroen
2 eetlepels boter (+ extra)
ahornsiroop

Bereidingswijze

- 1.** Meng de eierdooiers met de ricotta en de melk tot een dikke, romige massa.
- 2.** Mix in de keukenrobot de eiwitten schuimig. Voeg een theelepel citroensap toe en blijf nog 5 minuten kloppen tot je stijve pieken hebt.
- 3.** Meng in een andere kom de gezeefde bloem met het bakpoeder en het zout. Voeg de helft van het ricottamengsel toe en roer goed. Voeg de andere helft toe, samen met de geraspte citroenschil en de rest van het citroensap. Meng kort.
- 4.** Voeg aan dit beslag 2 eetlepels van de stijfgeklopte eiwitten toe en roer goed. Voeg voorzichtig de rest van de eiwitten toe en spatel ze door het beslag.
- 5.** Verhit een pan en smelt hierin een beetje boter. Schep porties van het deeg in de pan en laat ze 1 à 2 minuten bakken. Draai om en laat nogmaals 2 minuten bakken. Hou warm in de oven. Werk zo het hele beslag op.
- 6.** Werk de pannenkoeken af met extra boter en ahornsiroop.