

Yuki's Yummy pannenkoeken



30-40 MIN



8 PANNENKOEKEN



HOOFDGERECHT



Bak je eigen Yuki pannenkoekenfeest!

Yuki is dol op pannenkoeken! Soms maakt hij er wel tien achter elkaar (voor hemzelf én zijn bosvriendjes natuurlijk). Maak jij ze ook?

Boodschappenlijstje

- 250 gram bloem
- 2 eieren
- 500 ml melk
- 1 snufje zout
- 1 eetlepel suiker (alleen als je van zoet houdt)
- 1 theelepel vanille-extract (voor een lekkere geur en smaak)
- Boter of olie om te bakken

Materialen

- Grote kom
- Garde of mixer
- Koekenpan
- Pollepel
- Spatel

Tip:

- Minder melk = dikkere pannenkoeken!
- Voor extra luchtigheid kun je een theelepel bakpoeder toevoegen.
- Probeer eens stukjes banaan, blauwe bessen of chocolade door het beslag. Mmm!

Recept

Stap 1: Yuki's pannenkoekenmix maken

- Zeef de bloem in een grote kom.
- Voeg een snufje zout en eventueel suiker toe.
- Maak een kuiltje in het midden van de bloem en breek daar de eieren in.
- Giet de helft van de melk erbij en mix goed met een garde of mixer.
- Voeg daarna de rest van de melk toe en mix tot je een glad beslag hebt.
- Vanille-extract erbij? Nu toevoegen!

Stap 2: Laten rusten (en een Yuki-dansje doen)

- Laat het beslag 15 tot 30 minuten rusten. Zo worden de pannenkoeken extra luchtig.

Stap 3: Bakken maar!

- Smelt een beetje boter of olie in een pan op middelhoog vuur.
- Giet met een pollepel wat beslag in de pan.
- Draai de pan rond zodat het beslag mooi verspreid.
- Bak je pannenkoeken 1 tot 2 minuten per kant, tot hij goudbruin is.

Stap 4: Versieren en smullen!

- Serveer warm met stroop, poedersuiker, fruit, chocopasta of wat jij het allerlekkerst vindt,
- En dan.... SMULLEN MAAR!