



EXCLUSIEVE MATCHA PANNENKOEKJES MET VERS FRUIT

NODIG: (4 PERS)

15 gram boter, gesmolten en nog extra voor te bakken

90 gram gezeefde bloem

1 tl bakpoeder

snufje zout

3 tl suiker

115 ml melk

2 tl matcha thee

1 ei op kamertemperatuur

1/2 tl vanille extract

10 aardbeien

handje vol blauwe bessen

DOEN:

1. Doe gezeefde bloem, bakpoeder, zout en suiker in een kom en meng met een garde.
2. In een ander kom meng je de melk, matcha thee, ei, vanille extract en de gesmolten boter. Voeg het bloemmengsel toe en roer goed door elkaar tot je een glad beslag hebt.
3. Verhit boter in een koekenpan, doe een lepel beslag in de pan en duw fruit in het pannenkoekjes. Bak aan beide kanten anderhalve minuut en stapel de pannenkoeken op een bord.
4. Garneer met het verse fruit en strooi er eventueel wat poedersuiker over.

Yummy, nu smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU