

Pannenkoeken basis recept

- 100 gram bloem
- 200 milliliter melk
- 2 eieren
- Snufje zout

Meng alle ingrediënten met een garde goed door elkaar totdat je een klontvrij gladde pannenkoekenbeslag hebt, en bak in een koekenpan de pannenkoeken met een scheutje boter of zonnebloemolie.

American pancakes

- 230 gram bloem
- 16 gram bakpoeder
- Snufje zout
- 1 theelepel suiker
- 2 eieren
- 30 gram gesmolten boter
- 300 milliliter melk

De bereiding van American pancakes gaat op dezelfde manier als de normale pannenkoeken. Het resultaat zou wel anders zijn. De American pancake zal een stuk dikker en luchtiger zijn door de extra toegevoegde bakpoeder en boter.

Chocolade pannenkoeken

- 200 gram bloem.
- 100 gram cacaopoeder.
- 50 gram suiker.
- 2 theelepels bakpoeder.
- ¼ theelepel zout.
- 2 grote eieren.
- 30 gram gesmolten boter.
- 1 theelepel vanille extract.
- 125 milliliter melk.
- 80 gram chocolade vlokken.