Pannenkoeken

Ingrediënten: 250g zelfrijzend bakmeel, 1 zakje vanillesuiker, 50g suiker, 4 eieren,700ml melk, 2

 eetlepels olie

Bereiding:

Voeg in een plastic kom de suiker, vanillesuiker, olie, en een snuifje zout bij de bakmeel. Maak daarna in het midden van de kom een kuiltje voor de eieren en de helft van de melk

Meng daarna alles tot je een stevig beleg krijgt. Meng de rest van de melk eronder en wacht een kwartiertje a 20 min.

Doe boter op de pan. Giet een pollepel van het beleg in de pan en zorg ervoor dat de hele pan bedekt is door te draaien met je pan.

Draai de pannenkoek eens om als die droog genoeg is. Laat de andere kant nog even bakken en als die kant ook zo goed als droog is kan je ze serveren