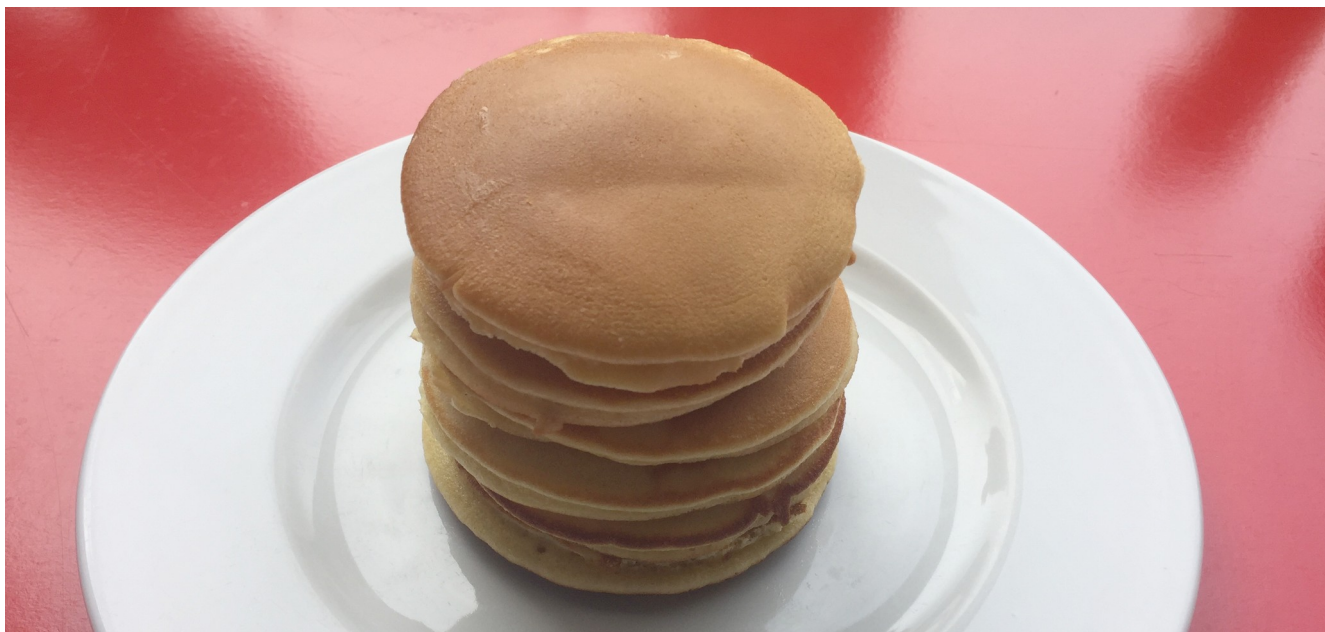


## Dorayaki pannenkoeken / Dorayaki Pancakes



### Boodschappenlijst

2 biologische scharreleieren (卵)

50 g suiker (糖)

15 g honing (蜜糖)

80 g zelfrijzend bakmeel (薄力粉)

½ theelepel bakpoeder (茶匙發酵粉)

10 ml water (水)

plantaardige olie (油)

100 g rode bonenpasta (紅豆沙 - Anko)

### Zo maak je Dorayaki pannenkoeken

Breek de eieren in een grote kom.

Voeg de suiker er aan toe, doe de honing er ook bij en klop of je leven ervan afhangt.

De bedoeling is dat je stevig lucht er in klopt.

Zeef meel en bakpoeder erbij, klop het weer stevig door en roer er tot slot het water door.

### Laat het beslag 15 minuten rusten, op kamertemperatuur.

Bestrijk de pan met olie, verhit hem en draai het gas laag.

Laat beslag in het midden van de pan lopen, laat het vanzelf wat uitlopen.

Bak de pannenkoek 2 minuten, flip de pannenkoek en bak hem nog 1 minuut.

Ga zo door tot het beslag op is.

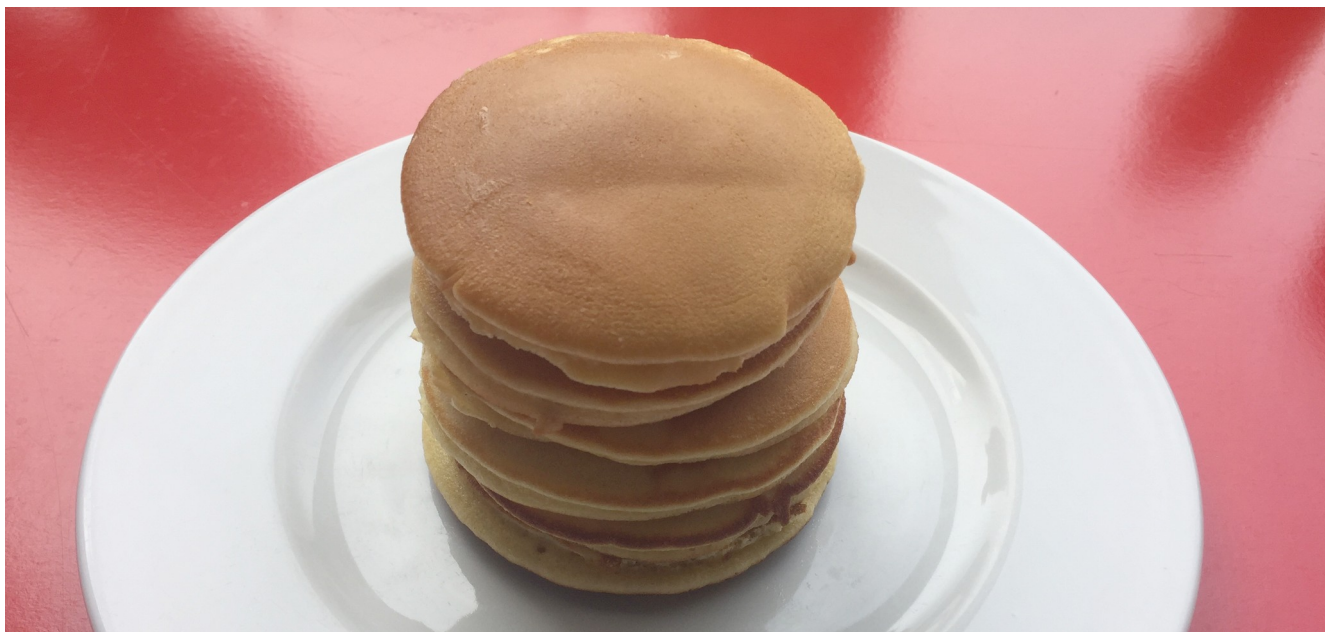
Open het blikje rode bonenpasta en smeer de pasta royaal op de pannenkoek.

Ga zo door tot het beslag op is.

Vind je bonenpasta niet lekker dan doe je er Nutella of honing op.

De pannenkoeken zijn supergoed gelukt en smaken heerlijk!

## Dorayaki pannenkoeken / Dorayaki Pancakes



### Shopping list

2 free range bio eggs (卵)

50g sugar (糖)

15g honey (蜜糖)

80g self raising flour (薄力粉)

½ teaspoon baking powder (茶匙發酵粉)

10 ml water (水)

vegetable oil (油)

100g red bean paste (紅豆沙 - Anko)

### How to make Dorayaki pancakes

Break the eggs into a large bowl.

Add the sugar, add the honey and beat if your life depends on it.

The intention is that you knock some air into it.

Sift in the flour and baking powder, beat it again firmly and finally stir in the water.

### Let the batter rest for 15 minutes, at room temperature.

Brush the pan with oil, heat it then turn the heat to low.

Pour the batter down the center of the pan, let it spread on it's own.

Fry the pancake for 2 minutes then flip the pancake and fry it for 1 minute more.

Continue like this until all batter is used up.

Open the can of red bean paste and spread it generously on a pancake.

If you don't like bean paste, use Nutella or honey then cover with a second pancake.

The pancakes turned out very well and taste great!