

Chocolade pannenkoeken / Chocolate Pancakes



Boodschappenlijstje

500 ml chocolademelk
250 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei
2 eetlepels boter, gesmolten + extra

Topping

500 ml slagroom + 4 eetlepels suiker
100 gram verse aardbeien
50 gram verse frambozen
50 gram verse bosbessen
optioneel poedersuiker

Zo maak je chocolade pannenkoeken

Doe alle pannenkoek ingrediënten in een mengkom en mix het tot een glad beslag.
Voeg de gesmolten boter aan het beslag toe er roer het er door.

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met een klontje boter.
Schep het beslag in de pan, draai de pan rond en bak de pannenkoek tot je bubbeltjes ziet.
Draai de pannenkoek om met een spatel en bak hem aan de andere kant.
Stapel de pannenkoeken op een warm bord.

Was en droog het fruit tussendoor.
Klop de slagroom met de 4 eetlepels suiker, tot het stijf is.

Serveer de chocolade pannenkoeken met slagroom en fruit.
Strooi er eventueel poedersuiker over.

Chocolade pannenkoeken / Chocolate Pancakes



Shopping list

500ml chocolate milk
250g self-raising flour
2 tablespoons caster sugar
1 free range organic egg
2 tablespoons butter, melted + extra

Topping

500ml whipped cream + 4 tablespoons sugar
100g fresh strawberries
50g fresh raspberries
50g fresh blueberries
optional icing sugar

How to make chocolate pancakes

Place all pancake ingredients in a mixing bowl and mix until you have a smooth batter.
Add the melted butter to the batter and stir it in.

Heat a large skillet to medium heat and melt a small knob of butter in it.
Ladle batter into the skillet, swirl it and cook the pancake until bubbles appear on the surface.
Flip the pancake using a spatula and cook until browned on the other side as well.
Stack the pancakes on a warm plate.

Wash and dry the fruit in between baking.

Whip the cream with the 4 tablespoons of sugar, until stiff peaks appear.

Serve the chocolate pancakes with whipped cream and fruit, sprinkle optional with icing sugar.