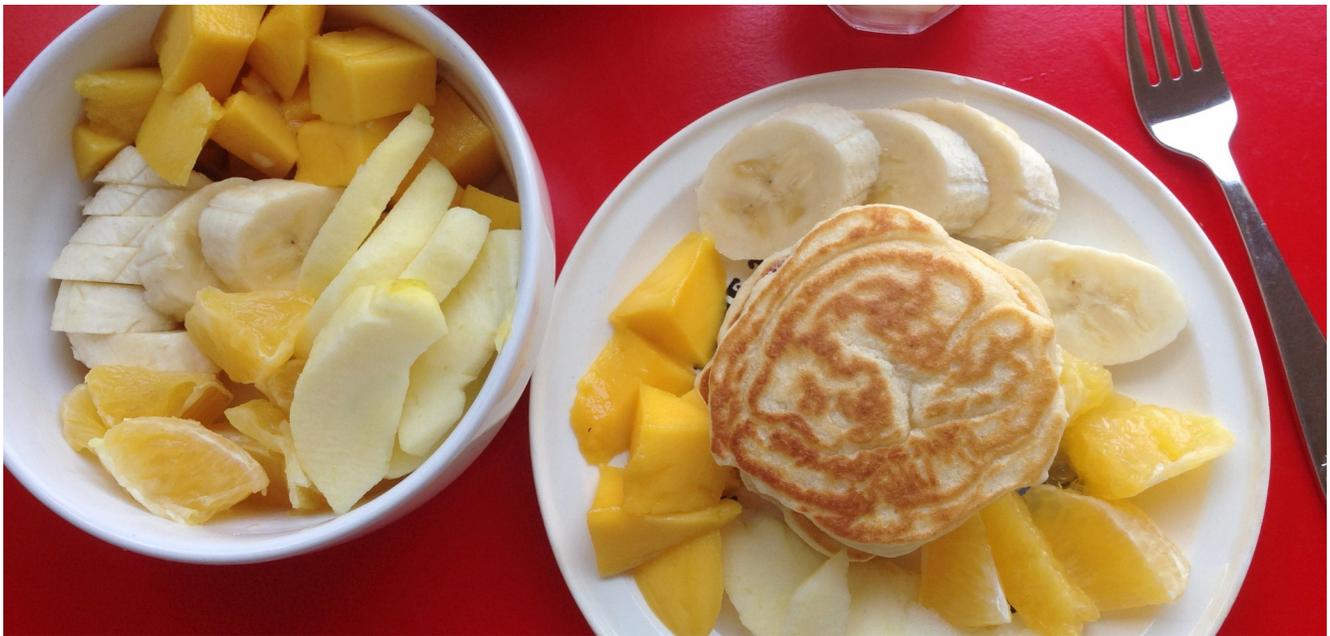


Vegan Pannenkoekjes / Vegan Pancakes



Boodschappenlijstje

125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels witte basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
snuf zout
optioneel: vers fruit

¼ theelepel vanille-extract
150 ml soja- of amandelmelk
4 theelepels zonnebloemolie, om in te bakken
maple syrup naar smaak

Zo maak je de vegan pannenkoekjes

Pel, schil en snij de banaan, appel, mango en sinaasappel.

Roer meel, suiker, zout en bakpoeder door elkaar.

Voeg de vanille en de sojamelk aan het meelmengsel toe.

Klop alles samen tot een glad beslag zonder klontjes.

Verhit de koekenpan met de olie, giet er 3 hoopjes (+/- 2 dessertlepels) beslag in en wrijf ze met de bolle kant van een lepel uit in (soort van) cirkels.

Bak de pannenkoekjes +/- 1 minuut, keer ze voorzichtig om en bak ze goudbruin.

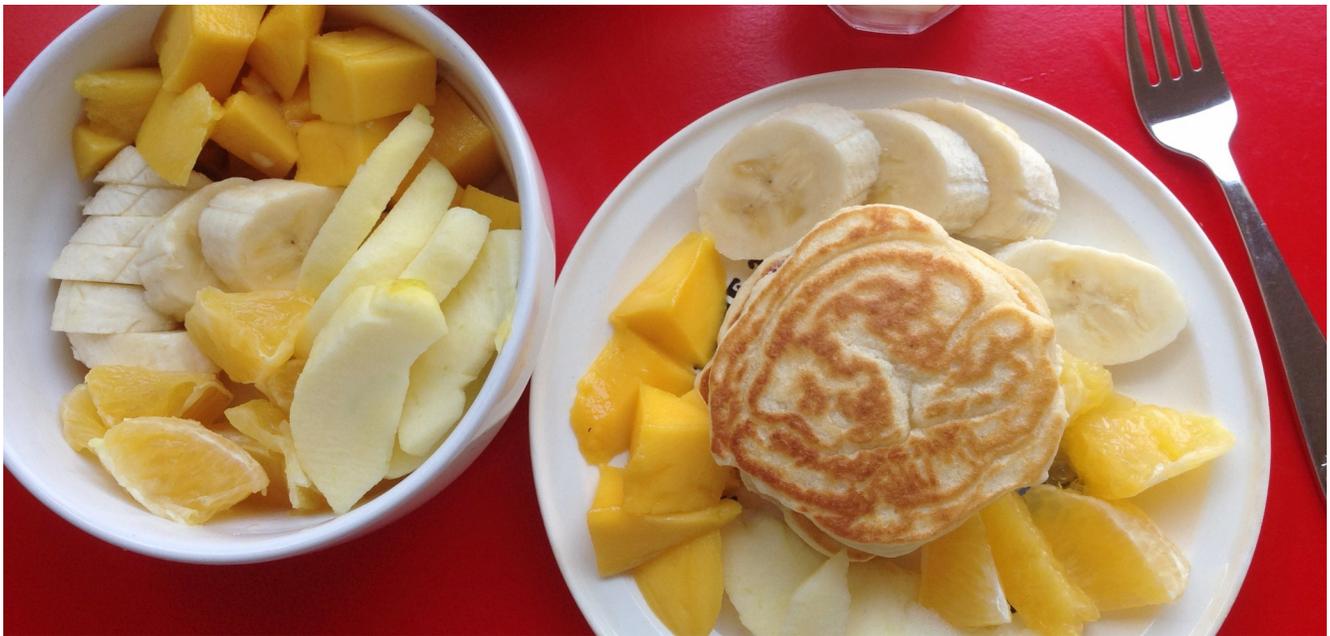
Verwarm de oven op de laagste stand en leg bakpapier op de bakplaat.

Leg de pannenkoekjes op de plaat om warm te blijven tot ze allemaal klaar zijn.

Serveer de pannenkoekjes met het fruit en de Maple syrup er bij.

Enjoy!

Vegan Pannenkoekjes / Vegan Pancakes



Shopping list

125g self-raising flour

2 tablespoons caster sugar

1 teaspoon baking powder

pinch of salt

optional: fresh fruit

¼ teaspoon vanilla extract

150 ml soya or almond milk

4 teaspoons sunflower oil, f or frying

maple syrup to taste

How to make vegan pancakes

Peel and slice the banana, apple, mango and orange.

Stir flour, sugar, salt and baking powder together.

Add the vanilla extract and soy milk to the flour mixture.

Wisk all together until a smooth batter without lumps.

Heat the frying pan with the oil, pour in 3 heaps (+/- 2 dessert spoons) of batter then spread the heaps in (a sort of) cirkels with the back of a spoon.

Bake the pancakes for approximately 1 minute, carefully flip them over and fry until golden.

Heat the oven on the lowest heat, place waxed paper on the baking tray.

Place the fried pancakes on the tray to keep them warm until they are all ready.

Serve the pancakes with the fruit and Maple syrup on the side.

Enjoy!