

## Vlaamse crêpes / Flemish crepes



### De boodschappen voor 2

- 150 ml melk
- 1 vrije uitloop eieren
- zakje vanille suiker
- 50 gram bloem
- 50 gram boter
- vanille roomijs
- 100 gram chocolade (72%)

### Dit weekend staat België in de spotlight bij snazzie.nl

Een Belgische klassieker zijn deze crêpes Flamandes à la glace (kleine Vlaamse flensjes met vanille roomijs en chocolade saus).

**Tip!** Gebruik goede chocola voor de saus, je proeft echt het verschil.

### Zo maak je deze Vlaamse crêpes

1. Breek de chocolade in stukjes in de melk en smelt het au bain marie.
2. Schenk de melk in een grote kom, voeg de eieren en vanillesuiker toe.
3. Mix de melk met de eieren en de vanille suiker door elkaar.
4. Weeg het meel af en pak de zeef erbij.
5. Zeef het meel erbij als het beslag goed gemixt is.
6. Mix het tot een glad pannenkoekenbeslag, roer tot eventuele klontjes eruit zijn.
7. Verwarm de borden in de oven.
8. Smelt een klontje boter in de pan, schenk er beslag in en bak dunne gouden flensjes.
9. Vouw ze twee keer dubbel en schep er een bolletje roomijs naast.
10. Roer de gesmolten chocoladesaus glad en schenk het over de flensjes.

Wat een combinatie, Belgische desserts zijn toch heerlijk!

## Vlaamse crêpes / Flemish crepes



### Shoppinglist for two

- 150 ml milk
- 1 free range eggs
- bag vanilla sugar
- 50 g flour
- 50 g butter
- vanilla ice cream
- 100 g chocolate (72%)

### **This weekend Belgium stands in the spotlight @snazzie.nl**

A Belgian classic are crêpes Flamandes à la glace (little crepes with vanille ice cream and chocolate saus).

**Tip!** Use a good chocolate to make the sauce, it makes all the difference.

### **How you make these Flemish crepes**

Break the chocolate and melt it au bain marie in 100 ml milk.

Pour the remaining milk in a big bowl and add the eggs and the vanilla sugar.

Whisk the milk with the eggs and the vanilla sugar together.

Weigh the flour and have a sieve ready.

When the egg-mixture is fluffy and well combined sieve in the flour.

Mix until it becomes a thin, smooth pancake batter, stir to make sure there are no lumps.

Preheat the plates in the oven.

Melt a knob of butter in the pan, pour in some batter and bake thin, golden crepes.

Fold the crepes twice and scoop a bowl of ice cream on the side.

Stir the melted chocolate sauce smooth and pour it over the crepes.

What a combination, Belgian desserts are so delicious!