

American pancakes / American pancakes



De boodschappen

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
 - 1/2 theelepel zout
 - 150 ml melk
 - 30 gram boter + extra om in te bakken
- | |
|-----------------------|
| 1 theelepel bakpoeder |
| 30 gram suiker |
| 1 vrije uitloop ei |

Zo maak je American Pancakes

Roer gezeefd meel, suiker, zout en bakpoeder door elkaar in een grote kom.

Klop het ei los met de melk in een andere kom.

Smelt de boter en laat het afkoelen.

Klop de koude boter door het eimengsel.

Klop het eimengsel met het meelmengsel tot een dik beslag.

Smelt een stukje boter in de koekenpan.

Schep drie hoopjes beslag in de pan.

Bak de pancakes aan beide kanten goudbruin.

Serveer de pancakes tradioneel met Maple Syrup of met Hollandse keukenstroop.

American pancakes / American pancakes



Shopping list

- 150g self raising flour
- 1/2 teaspoon salt
- 150 ml milk
- 30g butter + extra to bake in
- 1 teaspoon baking powder
- 30g caster sugar
- 1 free range egg

How to make American Pancakes

Stir sieved flour, sugar, salt and baking powder together in a big bowl.

Beat the egg together with the milk in another bowl.

Melt the butter and let it cool.

Whisk the cold butter into the egg mixture.

Whisk the egg mixture into the flour mixture into a thick batter.

Melt a knob of butter in a frying pan.

Spoon three heaps of batter into the pan.

Bake the pancakes on both sides golden brown.

Serve the pancakes traditional with Maple Syrup or with Dutch keukenstroop.