

Chocolate chips pannenkoeken / Chocolate chips pancakes



Boodschappenlijstje

2 vrije uitloop bio-eieren
75 ml melk
150 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels fijne kristalsuiker
snufje zout
85 gram chocoladechips, puur
zonnebloemolie, om in te bakken
Ben & Jerry's ijs, om te serveren
ahornsiroop of heldere honing

Zo maak je chocolate chips pannenkoeken

Klop de eieren en melk los in een grote kom of kan.

Doe de bloem, suiker en het zout in een aparte grote kom en maak een kuultje in het midden.

Giet de vloeistof erin en klop het met een garde tot een glad mengsel.

Roer de chocoladestukjes erdoor.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag.

Schep lepels beslag in de hete pan.

Bak de pannenkoeken 1-2 minuten aan elke kant, tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Stapel de chocolade chips pannenkoeken op en serveer ze met ijs en/of ahornsiroop

Chocolate chips pannenkoeken / Chocolate chips pancakes



Shopping list

2 free-range organic eggs
75ml milk
150g self-raising flour
2 tablespoons caster sugar
a pinch salt
85g dark chocolate chips
sunflower oil, for frying
butterscotch ice cream, to serve
maple syrup or clear honey

How to make Chocolate chips pancakes

Whisk together the eggs and milk in a large bowl or jug.

Place the flour, sugar and salt in a separate large bowl, then make a well in the centre.

Pour in the liquid and beat with a hand whisk until smooth.

Stir in the chocolate chips.

Heat a splash of oil in a non-stick frying pan and add spoonfuls of the mixture to the hot pan.

Cook the pancakes for 1–2 minutes on each side, until they are puffed and golden.

Stack and serve the chocolate chip pancakes with ice cream and/or maple syrup