Ube pancakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
325 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
50 g (gram) Ube poeder (100%)
1 Eetlepel(s) Zonnebloemolie

Keukenspullen

Mixer met gardes
IJslepel
Koekenpan



1. Beslag bereiden

Doe de mix in een beslagkom en voeg melk (**325 ml**) en eieren **(2 stuks)** toe. Voeg als laatste het ube poeder **(50 gram)** toe en mix tot één geheel.

Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.



2. Ube pancakes bakken

Verhit een scheutje olie **(1 eetlepel)** in de koekenpan.

Schep met de saus- of ijslepel het beslag in de koekenpan en vorm het met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 10 cm doorsnee.

Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

Serveer de pancakes met honing en vers fruit.

n.b. in dit recept gebruiken we iets meer melk i.v.m. het ube poeder.



1. Beslag bereiden

Doe de mix in een beslagkom en voeg melk (**325 ml)** en eieren **(2 stuks)** toe. Voeg als laatste het ube poeder **(50 gram)** toe en mix tot één geheel.

Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.



2. Ube pancakes bakken

Verhit een scheutje olie **(1 eetlepel)** in de koekenpan.

Schep met de saus- of ijslepel het beslag in de koekenpan en vorm het met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 10 cm doorsnee.

Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

Serveer de pancakes met honing en vers fruit.

n.b. in dit recept gebruiken we iets meer melk i.v.m. het ube poeder.