

Wortel pannenkoek

Ingrediënten voor 12 kleine pannenkoeken

- 400 g bloem
- 2 eieren
- 500 ml (plantaardige) melk
- 2 wortelen
- 2 handjes rozijnen
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 theelepels kaneel
- Olijfolie om in te bakken

Benodigdheden

- Een snijplank
- Een rasp
- Een soeplepel
- Keukenmachine, mengkom of garde
- Een kleine kom
- Een lepel en mes

Aan de slag

- Verzamel alle spullen en ingrediënten die je nodig hebt.
- Stop de rozijnen in een kleine kom met warm water om ze te laten wellen.
- Rasp de wortel in dunne plakken.
- Stop de bloem, eieren, melk, bakpoeder, kaneel in de keukenmachine of mix het met een grote lepel in een mengkom.
- Roer de rozijnen en de wortel door het beslag (let op: niet in de keukenmachine, dan wordt het te fijn).
- Verhit een koekenpan met olijfolie.
- Bakken maar! Vul een halve soeplepel met beslag en giet dit in het midden van de hete pan.
- De pannenkoeken zijn klaar als ze aan beide kanten goudbruin zijn.

Tip: Wil je de pannenkoeken invriezen?
Laat ze dan eerst even afkoelen!