

PANNENKOEKEN MET SOLO



Ingrediënten

- 125 g SOLO
- 40 g suiker
- 2 zakjes vanille suiker
- 5 eieren
- 250 g bloem
- 500 g melk

Werkwijze

- 1 Doe de boter in de mengbeker en smelt
3 min / 100 ° C / snelheid 1
giet over in een kommetje (of gebruik 2^e beker)
- 2 Doe de eieren, suiker en vanillesuiker in de lege beker en klop los
30 sec / snelheid 3,5
- 3 Doe de bloem en het snuifje zout in de beker en meng
30 sec / snelheid 3,5
- 4 Giet geleidelijk de melk bij het mengsel terwijl de messen draaien
2 min / snelheid 3,5
- 5 Voeg tenslotte de gesmolten boter voorzichtig toe terwijl de messen draaien (tot je een glad deeg hebt, zonder klonters)
1 min / snelheid 3,5
- 6 Bak de pannenkoeken goudbruin in een warme pan op een matig vuur.

Smakelijk!