


Vegan pannenkoeken

ongeveer 12 - 15 stukken

   eenvoudig

 tot 15 Min.



Ingrediënten:

Voor het pannenkoekenbeslag:

350 g bloem

ongeveer 1000 ml sojamelk

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

1 ½ zakjes Dr. Oetker Backin

Bakpoeder

zout

zonnebloemolie (om te bakken)

- 1 Zeef de bloem samen met de vanillesuiker, zout en het backin bakpoeder in een mengkom. Maak in het midden een kuiltje, breek daarin de eieren. Meng alles goed door elkaar met een garde.
- 2 Voeg beetje bij beetje en al roerend de melk toe tot je een glad beslag krijgt. Laat het beslag even rusten zodat het wat dikker kan worden.
- 3 Doe een beetje zonnebloemolie in de pan en laat deze goed heet worden. Giet wat beslag in de pan en zet het vuur een beetje lager om het aanbranden te voorkomen.
- 4 Zodra de bovenkant van de pannenkoek droog is, draai de pannenkoek om en bak de andere zijde.

Smakelijk!