

AMERICAN PANCAKES MET ROSABAYA DE COLOMBIA

🕒 20 min 🍳 Makkelijk

BENODIGDHEDEN

1 Espresso kopje

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Voor de coulis:

- 350 gr suiker
- 2 citroenen, het sap
- 1 handje blauwe bessen
- 1 handje aardbeien
- 1 handje frambozen

Voor het pancake beslag:

- 250 gr bloem
- 500 ml melk
- 2 eieren
- 20 gr bakpoeder
- 90 gr suiker
- 6 gr zout
- 60 gr gesmolten boter

Voor de afwerking:

- Enkele blaadjes munt
- poedersuiker

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

Doe de suiker samen met het citroensap en het fruit in een steelpannetje en verwarm het geheel zachtjes op het vuur. Laat gedurende een 10-tal minuutjes pruttelen.

Maak ondertussen het deeg voor de pancakes. Meng de bloem met de melk, het bakpoeder, de eieren, de suiker, het zout en de boter.

Smelt een klontje boter in een pannenkoekenpan op het vuur. Giet er een flinke lepel van het pannenkoekenbeslag op en bak de pancakes aan beide kanten goudbruin. Herhaal tot je het beslag helemaal opgebruikt hebt.

Stapel de pannenkoeken op een bordje op mekaar en lepel er de coulis met stukjes fruit over. Werk af met een laagje poedersuiker en een takje munt.

Serveer de American pancakes met Nespresso Rosabaya de Colombia.