



VEGAN BANANEN PANCAKES

INGREDIËNTEN

1 rijpe banaan

1 el greensweet brown

1 tl kaneel

200 gr yoghurt

75 gr boekweitmeel

1 tl bakpoeder

1 a 2 el oploskoffie/cacaopoeder/
kaneel/iets anders

Topping:

Vers fruit

kwark

Greensweet syrup gold

ZO MAAK JE HET:

Prak de banaan fijn met een vork. Roer hier de kwark, boekweitmeel, greensweet brown, bakpoeder en smaakmaker doorheen.

Meng tot je geen klontjes meer hebt en stop dan. Zet je beslag, als je de tijd hebt, voor minimaal 30 min of langer in de koelkast. (Mocht je beslag echt te dik worden, voeg dan nog een scheutje amandelmelk toe en roer goed door voor dat je gaat bakken.)

Verhit een goede koekenpan op hoog vuur totdat deze goed heet is. Draai het vuur dan tot middel hoog vuur en schep 2 a 3 hoopjes beslag in de pan, en maak ze iets ronder en platter. Draai deze om als er bubbeltjes aan de bovenkant van de pancakes ontstaan en je spatel gemakkelijk onder de pancake schuift. Draai je pancake dan om en bak nog voor 1 minuut. Ga zo door tot al je beslag op is. Serveer met vers fruit, kwark en jouw favoriete toppings!

Genieten!

Bron/foto: @lislovescooking via instagram
of lislovescooking.nl (website)