**Pannenkoeken**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten**100 gram zelfrijzende bloem 0,250 liter merkhttp://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif35 gram suikerhttp://www.calorielijst.nl/_lib/img/product/7335.jpg½ pakje vanillesuiker2 eieren10 gram boter + bakboter | **Keukenmateriaal** kom mixer pollepel pan soeplepel maatbekerhttp://cdn.webshopapp.com/f/zz4ql4/ade-mechanische-keukenweegschaal-luisa.jpgweegschaal bord |

**Bereidingswijze**

1. Alles afwegen en afmeten
* Weeg 100 gram bloem af
* Doe 0,250 liter melk in de maatbeker
* Weeg 35 gram suiker af
* Kluts 2 eieren
1. Alles samenvoegen
* Doe de bloem in een kom
* Voeg er de suiker bij
* Doe er ook de vanillesuiker bij
* Doe in het kuiltje de melk en de eieren.
* Mix alles goed door elkaar
1. Bakken
* Laat boter warm worden in de pan
* Doe er een lepel pannenkoekenbeslag in
* Laat de pannenkoek bakken langs de ene kant
* Draai de pannenkoek om
* Laat de pannenkoek bakken langs de andere kant

**EET SMAKELIJK !!!!!**