**Pannenkoeken**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten**  100 gram zelfrijzende bloem    0,250 liter merk  http://www.juf2juf.info/illustraties/Projecten/graan%20tot%20brood/illustraties/suiker.gif  35 gram suiker  http://www.calorielijst.nl/_lib/img/product/7335.jpg  ½ pakje vanillesuiker  2 eieren    10 gram boter + bakboter | **Keukenmateriaal**  kom mixer pollepel    pan soeplepel maatbeker      http://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 !!!!!**