Smulweb

Ingrediënten

25 g suiker 120 g bloem 2 eieren 30 cl melk 3 bananen 1 grote ananas en vloeibare honing naar smaak.

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Belgisch
Smaak:	Zoet
Gang:	Nagerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Bananen, ananasbeursje

Voorbereiding

Maak het pannenkoekendeeg klaar. Meng de bloem, de suiker, de eieren en de melk krachtig en laat 30 minuten rusten.

Bereidingswijze

Snij ondertussen de ananas in kleine stukjes en de bananen in schijfjes.Bak de pannenkoeken. Leg de stukjes fruit in het midden van elke pannenkoek en besprenkel met wat vloeibare honing.Sluit de pannenkoek en maak er een beursje van. Sluit het beursje met behulp van een houten spiesje of een sinaasappelschil. 7. Dien onmiddellijk op.