

Ingrediënten

250 gram bloem; 1/2 zakje bakpoeder; 60 gram poedersuiker; een beetje kaneelpoeder; 2 eieren; 125 ml. volle melk; 125 ml. room; 2 rijpe bananen.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Mini bananenpannenkoekjes

Ik houd van pannenkoeken, pancakes en Marokkaanse baghrir maar ook deze kleine pannenkoekjes met een vulling van banaan zijn niet te versmaden....

Vorbereiding

Vermeng de bloem met het bakpoeder, het poedersuiker en een snuffje kaneelpoeder in een kom. Klop de eieren los in een kommetje en voeg toe aan het bloem/suikermengsel. Meng goed door elkaar en voeg er dan de lauwe melk, room en de geprakte bananen aan toe. Vermeng alles goed tot een egaal beslag.

Bereidingswijze

Vet een anti-aanbakkoekenpan licht in met wat boter en schep daarin kleine bergjes van het beslag. Bak de pannenkoekjes goudbruin en gaar; aan elke kant 1 à 2 minuten zachtjes bakken. Bestrooi de pannenkoekjes met wat poedersuiker.

