



Boekweitpannenkoeken

Lekkere boekweitpannenkoeken in een handomdraai

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten, inclusief Alpro Haverdrink Ongezoet, in een keukenmachine en mix het tot een glad beslag.
2. Verwarm op middelhoog vuur wat Alpro Lekkere en Gezonde Keuken in een koekenpan of op een bakplaat.
3. Giet of schep het beslag in de koekenpan of op de bakplaat. Gebruik voor elke pannenkoek ongeveer 50 à 60 ml beslag.
4. Bak de boekweitpannenkoeken aan beide kanten licht bruin, en bestrooi ze met jouw favoriete toppings. O zo lekker!



4 personen



10min

Ingrediënten

- 150g bloem
- 100g boekweitmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 600 ml Alpro Haverdrink Ongezoet
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 ei
- Alpro Lekkere en Gezonde Keuken

Bereid met

Haverdrink Ongezoet



Lekkere en Gezonde Keuken

