



## FLUFFY PANCAKES



**VOORBEREIDING**  
5 min.



**BEREIDING**  
50 min.



**MOEILIKHEID**  
eenvoudig



**PORTIES**  
12 stuks



**BUDGET**  
gemiddeld

### INGREDIËNTEN

- . 2 eigelen
- . 100 g suiker
- . 120 g melk
- . 1 tl vanille extract
- . 180 g bloem
- . 2 tl bakpoeder (1 zakje)
- . 4 eiwitten
- . boter, voor de pan en de vorm

### BEREIDING

- 1 Plaats de eigelen, suiker, melk, vanille, bloem en bakpoeder in de mengbeker en meng **20 sec / snelheid 4**. Doe over in een kom en zet opzij. Reinig en droog de mengbeker zorgvuldig.
- 2 **Plaats de vlinder in positie**. Plaats de eiwitten in de mengbeker en klop **2-3 min / snelheid 3**. **Verwijder de vlinder**. Met behulp van de spatel, voeg zachtjes de opgeklopte eiwitten toe aan de eerste bereiding.
- 3 Boter een vorm (Ø 8 cm) en plaats deze in het midden van een beboterde en verwarmde pan. Vul de vorm tot  $\frac{3}{4}$ , dek af met aluminiumfolie en kook 5 minuten. Draai om en bak 2 minuten aan de andere kant. Besprenkel indien gewenst met ahornsiroop of honing en dien onmiddellijk op.

