

# PANNENKOEKEN



---

**Vorbereitung :** 5 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6/8 PERSONEN

- 250 gram bloem - 3 eieren - 2 eetlepels plantaardige olie - 500 ml melk - 50 gram gesmolten boter - 1 dopje rum (naar keuze) - 1 snufje zout - wat extra boter om in te bakken

---

1. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen). Laat het beslag daarna 30 minuten rusten.

2. Smelt wat boter in een pan, giet er een pollepel beslag in en bak de pannenkoeken 1 minuut aan beide zijden goudbruin. Ga zo door tot het beslag op is. Serveer met chocoladepasta.

Cook Expert ■