



Carrot Cake pannenkoeken

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram wortels
- 50 gram boekweitmeel
- 25 gram honing
- 125 milliliter amandelmelk
- 1 ei
- 3 gram speculaaskruiden
- 2 gram kaneel
- Kokosolie of boter om in te bakken



Carrot cake pannenkoeken

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Schil eerst de wortels en snijd in kleinere stukjes. Voeg vervolgens toe aan de blender met het boekweitmeel, de honing, amandelmelk, het ei en de kruiden. Laat het geheel mixen tot een glad beslag.

Doe een beetje kokosolie of boter in de pan en bak de pannenkoekjes. Gebruik iets minder dan een soeplepel aan beslag per pancake.

Als de randjes bruin worden, kun je de pannenkoekjes voorzichtig omdraaien met een spatel. Bak nog ongeveer 1 minuut aan de andere kant.

Ga door totdat het beslag op is.

Je kunt nu gaan genieten van deze Carrot Cake Pancakes. Ik decoreerde ze met wat slierten wortel, kokosvlokken én pecannoten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL