



Paas Pancakes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

2 bananen

2 eieren

25 gram (glutenvrije) havermout

35 gram dragee eitjes + topping

30 gram mango + topping

Kokosolie of boter om in te bakken



Paas Pancakes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Meng de bananen met de eieren en de havermeel in de keukenmachine of blender tot een glad mengsel. Giet over in een mengkom. Hak de paaseitjes en de mango grof en roer door het mengsel heen.

Verwarm een klontje kokosolie of boter in een grote koekenpan. Gebruik ongeveer 2 eetlepels beslag per pancake en bak de pancakes op middelhoog vuur. Je kunt er in een grote koekenpan 4 tegelijk bakken. Als ze in het midden beginnen te bubbelen, kun je ze voorzichtig omdraaien en nog ongeveer 2 minuten aan de andere kant bakken.

Leg de pancakes op een bord en top af met nog wat grofgehakte paaseitjes en mango. Je kunt nu van deze heerlijke Paas pancakes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL