

Blueberry pancakes recept

 ± 0.5 uur

 10 personen



Ben jij nog op zoek naar een recept voor lekkere pancakes? Maak dan eens deze heerlijke blueberry pancakes! Deze lekkere zoete pannenkoekjes zijn helemaal niet moeilijk te maken en staan binnen no-time op tafel. Serveer deze pancakes als ontbijt, dan weet je zeker dat je de dag goed begint. Wil je weten hoe je zelf deze verrukkelijke blueberry pancakes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons blueberry pancakes recept en ga lekker aan de slag!.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 50 gram kristalsuiker;
- 10 gram bakpoeder;
- Maple syrup (ahornsiroop).

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter volle melk;
- Boter of olie om in te bakken;
- Snufje keukenzout;
- 1 ei maat L;
- 150 gram blauwe bessen;
- 30 gram ongezouten roomboter.

Recept

1. Meng in een grote kom de bloem, suiker, bakpoeder en zout.





-



Ben jij van plan om met ons recept blueberry pancakes te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de pannenkoekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Ahornsiroop Biologisch (A-graad) 250 ml (Art.nr.: UD5002094)

