

Yoghurt pancakes met kiwi en mango



Ingrediënten

- 250 g bloem
- 250 g Pur Natur natuuryoghurt
- 125 ml Pur Natur verse melk
- 2 eieren
- 1 kl bakpoeder
- 30 g suiker
- 50 g Pur Natur trommelkarneboter
- zout
- maple syrup
- fruit naar keuze (kiwi, mango,...)
- kokosschilfers

Bereidingswijze

Scheid de eieren en klop de eigelen met 30 g suiker schuimig. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Meng de bloem met de boter, het bakpoeder, de yoghurt en de melk. Voeg de schuimige eigelen toe en de opgeklopte eiwitten. Spatel voorzichtig onder elkaar om zo weinig mogelijk luchtigheid van de eieren te verliezen.

Giet wat beslag met een pollepel in hete boter in een antikleefpan en bak de pancakes gedurende 2 à 3 minuten per kant op een middelmatig vuur. De pancakes moeten idealiter een halve tot één centimeter dik zijn en een diameter hebben van 10 centimeter. Een uitsteekring is een ideaal hulpje om pancakes van dezelfde vorm te bekomen.

Schik de pancakes torenhoog op een bord. Overgiet met maplesirup of honing en werk af met kiwi, mango of fruit naar keuze.

Lekker met wat kokosschilfers.