



BANANENPANNENKOEKJES MET PECANNOTEN EN FRAMBOZEN

INGREDIENTEN

- 2 rijpe bananen
- 4 eieren
- 1 theelepel kaneel/kardemonpoeder
- 1 theelepel bakpoeder
- 3 eetlepels (rijst)olie
- 60 gram ongezouten pecannoten
- Een paar frambozen
- Staafmixer

UITLEG

Snijd de bananen in stukken en doe samen met de eieren, de kaneel/kardemopoeder en de bakpoeder in een hoge kom.

Pureer met de staafmixer tot een glad mengsel.

Verhit de olie in een koekenpan en schep er 2 porties beslag van Ø 8 cm in.

Bak de pannenkoekjes in ca. 5 minuten goudbruin en gaar. Keer halverwege. H

Houd warm op een bord onder aluminiumfolie. Bak zo nog 6 pannenkoekjes.

Hak de pecan noten grof en strooi over de pannenkoekjes. Garneer met wat frambozen.

ONTBIJT - /LUNCHGERECHT

8 STUKS

25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

