Pannenkoeken met appel en chocoladeschilfers

Een luchtig pannenkoekenfestijn. Lekker!

Ingrediënten

- 35g Alpro Bakken en Braden, gesmolten + extra
- 200ml Alpro This is Not M*lk Plantaardige Drink Vol 3,5%
- 1 eetlepel vanille extact
- 2 eetlepels appelmoes
- 1 eetlepel citroensap
- 220g zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 20g kokosbloesemsuiker
- 4g pure chocolade schilfers
- 1 appel
- ahornsiroop (optioneel)

Methode

1. Maak het beslag. Smelt de margarine en meng samen met de Plantaardige Drink, het vanille extact, de appelmoes en het citroensap. Laat 5 minuten staan.

2. Roer de bloem, de bakpoeder, de suiker en de chocoladeschilfers erdoor tot er je een glad beslag hebt. Zet 10 minuten opzij.
3. Snijd terwijl je wacht de appel in plakjes en bak deze goudbruin in de extra margarine.
4. Verhit een andere grote koekenpan en schep er een lepel beslag in om de pannenkoekjes te maken. Bak elke kant 2 minuten, met het deksel op de pan, tot ze knapperig zijn. Ga door tot al het beslag op is.
5. Serveer de pannenkoeken met daarop de warme appelschijfjes, knapperige chocolade schilfers en een beetje ahornsiroop, als je dat lekker vindt.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~