

AMERICAN PANCAKES



160 gram **havermout**
250 gram **blauwe bessen**
100 gram **bloem**
7 gram **bakpoeder**
300 ml **haver-/amandelmelk**
1 eetlepel met kop **vanillesuiker**
1 eetlepel **citroensap**
1 mespunt **zout**
Plantaardige boter of olie om in te bakken

In de keukenmachine de havermout, bloem, havermelk, citroensap, vanillesuiker, bakpoeder en zout tot een vrij dun vla-achtig beslag draaien. Het beslag in een kom overdoen en de blauwe bessen erdoor roeren. In een grote koekenpan het vet verwarmen en de pancakes hierin bakken. Meteen bestrooien met poedersuiker en opdienen.