

AMANDELMEEL-KANEEL PANNENKOEKJES

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

75g amandelmeel

3 eieren

140ml sojamelk

2tl kaneel

1el agavesiroop

1el kokosrasp

1el amandelschaafsel

2 grote bananen

BEREIDINGSWIJZE

Neem een kom en prak 1 banaan en voeg een voor een de eieren toe. Roer goed door. Voeg dan het amandelmeel, de sojamelk, kaneel, kokosrasp en agavesiroop toe en roer nog even door. Verwarm een anti-aanbak koekenpan. Schep met een kleine pollepel mooie rondjes beslag in de pan. Bak op een laag tot middelhoog vuur tot de bovenkant begint te bubbelen. Schep het pannenkoekje los en draai. Let goed op, want ze hebben niet veel nodig. Snij een banaan in dunne plakjes en leg deze op de pancakes. Bestrooi met wat extra kaneel, kokosrasp en amandelschaafsel.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

SMAKELIJK!