

Pannenkoek

homogeen gemalen

Ingrediënten

Hoeveelheid

Pannenkoek 185 gram

1

Warme melk

280 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom

klein

Stand machine

2

Draaischema

20 / 20 / 40 sec

Bereidingswijze

- Snijd of knip de warme pannenkoek in kleine stukjes en doe deze in de kom.
- Meet de melk af, warm hem op in de magnetron en giet hem bij de pannenkoek in de kom.
- Laat de machine 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden, laat de machine dan weer 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden, laat de machine dan nog 40 seconden draaien op stand 2.

Let op!

Door het zetmeel in de pannenkoek gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan, en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.