



Appelpannenkoeken



INGREDIËNTEN

Voor **4 grote pannenkoeken**:

- 140 g zelfrijzende bloem
- 2 eetlepels sucralose in poeder
- 240 ml melk
- 2 appels
- snufje zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ei
- Olie of margarine om te bakken

BEREIDING

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in schijfjes.

Meng 2 eetlepels sucralosepoeder, zout en zelfrijzende bloem in een kom. Voeg ei, melk en olijfolie toe en klop tot een luchtig beslag. Voeg de appelschijfjes toe.

Bak de pannenkoeken met een beetje olie aan beide kanten. Serveer warm.

Serveertip: besprenkel de pannenkoeken met een beetje kaneel of serveer met gestoofde kaneel appeltjes en/of wat (soja)room.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu