

INSPIRATIE

EARL GREY INFUSED PANNENKOEKEN

benodigheden

- 240 ml melk
- 6 gram Viva Sara Earl Grey
- 250 gram zelfrijzende bloem
- 2 eetlepels suiker
- 2 grote eieren
- 60 gram gesmolten boter
- 1 theelepel vanille-extract

bereiding

- Verwarm de melk in een kleine pan op middelhoog vuur. Haal van het vuur net voor het kookpunt.
- Voeg de losse thee toe en laat deze 3 tot 8 minuten trekken. Giet de met thee geïnfuseerde melk door een zeefje en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Meng alle droge ingrediënten in een grote mengkom.
- Meng in een andere kom alle natte ingrediënten tot een homogene massa, inclusief de melk infusie.
- Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en giet hierin het natte mengsel.
- Meng voorzichtig met een spatel tot een mooi geheel. Meng niet te veel of te hard, hierdoor worden de pannenkoekjes taai. Een paar klontjes zijn geen probleem.
- Verhit een klontje boter in een pan en giet hier het beslag in. Bak pannenkoekjes met een doorsnede van zo'n 15 centimeter.
- Zodra er luchtbelletjes vormen draai je de pannenkoekjes om en bak je ze kort goudbruin.
- Serveer de pannenkoekjes warm met je favoriete toppings.