



Desserten

Aziatische zoete pindapannenkoek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het deeg

4 eieren (op kamertemperatuur)
700 milliliters melk (warme)
2 theelepels gist (instant)
1/2 theelepel baking soda
1/2 theelepel bakpoeder
4 eetlepels maïsolie
10 eetlepels suiker
500 gram bloem
1 theelepel zout

Voor de vulling

180 gram pindanoten (gezouten, gemalen)
4 eetlepels bruine suiker
3 eetlepels rietsuiker
ongezouten boter

Aziatische pannenkoeken maken is peanuts. Deze zoete pindapannenkoek met een vulling van bruine suiker doet elke zoetekauw zijn hartje sneller slaan. Klaar om te smullen?

Bereidingswijze

Klop de eieren met de suiker met behulp van een garde en voeg de olie en melk al kloppend toe.

Doe de bloem, gist, bakpoeder, zout en baking soda bij het mengsel en meng tot een glad deeg. Dek de deegkom af en laat rusten gedurende 3 uur tot het deeg begint te bubbelen.

Wrijf een antikleefpan in met wat olie en verwarm de pan op middelhoog vuur. Meng het deeg nog even goed door mekaar, giet 1/4 van het deeg in de pan en laat de pannenkoek bakken met het deksel erop tot je bubbels ziet en de pannenkoek begint te garen.

Haal het deksel van de pan en leg een paar klontjes boter verspreid op de pannenkoek. Spreid 1/4 van de bruine en rietsuiker over de pannenkoek, samen met de pinda's. Laat verder bakken met het deksel erop tot de bodem van je pannenkoek krokant en goudbruin wordt. Plooi vervolgens de pannenkoek in 2 en haal uit de pan.

Herhaal dit proces voor het overige deeg, snijd in stukken en serveer onmiddellijk.

