

Ingrediënten

1 Stuk(s) Banaan
2 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Ricotta
1 tl. (theelepels) Bloem
1 tl (theelepels) Bakpoeder
Boter (of olie om te bakken)

Keukenspullen

Koekenpan
Vork
Steelman

1. Beslag bereiden

Mix de **banana (1 stuk)** met de **eieren (2 stuks)** en **ricotta (150 g)** tot een glad geheel. Gebruik hiervoor een vork of staafmixer. Voeg het **bakpoeder (1 tl)** en de **bloem (1 el)** toe en roer nogmaals door.

Rijpe bananen

De lekkerste bananen voor de pancakes zijn rijpe bananen.

2. Banana pancakes bakken

Doe wat olie in de koekenpan en laat de pan goed heet worden.

Schep 3 tot 4 ronde bergjes banana pancakebeslag in de pan.

Bak de banana pancakes aan beide kanten goudbruin.

3. Bosvruchtencompote maken (optioneel)

Verwarm **(diepvries)bosvruchten (125 g)** in een steelpan en voeg het **citroensap (0.5 el)** en de **zoetstof (1 el, bijv. agavesiroop/honing)** toe.

Laat het fruit zacht worden. Gebruik je diepvriesfruit? Voeg dan een **halve eetlepel maizena** toe om de compote iets steviger te maken. Dien op met de pancakes.