Mini bananen pannenkoeken

Ingrediënten

8 Stuk(s) Banaan
400 ml Melk
200 g (gram) Bloem
2 Stuk(s) Ei
0.5 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Zout
100 g (gram) Bloem (op een groot bord)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Bord
Koekenpan
Vork

1. Mini banana pancakes maken

Snijdt de **bananen (8 stuks)** in plakjes en rol deze door de **bloem (100 g).**

Doe de **bloem (200 g)**, **kaneel (0.5 tl)** en **zout (snufje)** in een kom en maak een kuiltje in de ingrediënten. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en een scheut van de **melk**. Mix het geheel tot een samenhangend beslag door steeds meer melk toe te voegen.

Verwarm een beetje olie in de koekenpan.

Doe 10 bananenplakjes in het beslag en haal deze uit het beslag met een vork. Strijk het plakje banaan langs de mengkom en bak de plakjes gaar (net zoals bij pannenkoeken om en om).

Serveer de banana pancakes direct als ze nog warm zijn. Serveer met **pindakaas**.