



VEGAN PANCAKES



12 pancakes



15 minuten

INGREDIËNTEN

- 125g bloem
- 2el suiker (optioneel)
- 1/4el baksoda
- 240ml sojamelk*
- 1el appelazijn (of citroensap)
- 100ml plantaardige yoghurt
- kokosolie of plantaardige margarine

BEREIDING

1. Doe de bloem, suiker en baksoda in een kom en schep door elkaar.
2. Doe de sojamelk, appelazijn en yoghurt erbij en roer tot een romig beslag.
3. Laat het beslag 5 minuten staan voordat je de pancakes bakt.
4. Verhit de olie/margarine in een pan en schep het beslag in de pan. Bak de pancakes tot ze aan beide kanten bruin zijn (ongeveer 2 à 3 minuten per kant).
5. Serveer met toppings naar keuze, zoals fruit, (karamel)stroop, (poeder)suiker, maple syrup en/of chocopasta.

**je kunt ook voor een andere eiwitrijke plantaardige melk kiezen, zoals erwtenmelk.*