



Ricotta lemon pancakes met aardbeien



INGREDIËNTEN

Voor 6 personen (of ongeveer 30 pannenkoeken)

- 220 g zelfrijzende bloem
- ½ theelepel bicarbonaat
- 50 g zoetstof op basis van sucralose (1:1)
- 2 eieren
- 200 g ricotta
- 250 ml melk
- 1 citroen

Voor de aardbeien:

- 400 g aardbeien
- 2 eetlepels zoetstof op basis van sucralose (1:1)



*t.o.v. een gesuikerde versie

BEREIDING

1. Neem een grote kom en meng de zelfrijzende bloem met het bicarbonaat en de zoetstof op basis van sucralose.
2. Neem een kleine kom en klop de eieren los. Voeg de melk en ricotta toe en meng goed.
3. Was en zest de citroen. Pers de citroen vervolgens uit. Voeg het sap en het meeste van de citroenzeste bij het ricottamengsel. Hou een beetje apart voor bij de aardbeien.
4. Maak een gaatje in het midden van de bloem en giet het ricottamengsel erin. Meng voorzichtig met een garde, er mogen nog wat kleine klontertjes in het deeg zitten.
5. Voor de aardbeien: Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snij in vier. Voeg de zoetstof op basis van sucralose toe en de rest van de citroenzeste. Schep om en laat marineren op kamertemperatuur.
6. Bak de pannenkoekjes in een pan met een klontje boter of een scheutje olie. Bak ze goudbruin en luchtig voor zo'n 2 minuten aan de eerste kant en 1 minuutje aan de andere kant. Wacht met het draaien van de pannenkoeken tot de randjes deeg uitgedroogd lijken en er luchtbelletjes bovenop de pannenkoeken verschijnen.
7. Serveer de pannenkoeken meteen met de gemarineerde aardbeien. Smakelijk!

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu