

POFFERTJES (6 porties)

Boodschappen:

- 250 gram bloem
- 1,5 tl bakpoeder
- snuf zout
- 300 ml melk
- 2 eieren (M)
- gesmolten boter (voor invetten pan)
- poedersuiker

Wat heb je nog meer nodig:

- Poffertjespan
- Kom
- Garde
- Spuitfles of spuitzak

Hoe maak je het klaar:

- Doe bloem, bakpoeder en zout in een kom, klop met een garde vast even door elkaar. Voeg dan de melk en de eieren toe en mix tot een glad beslag.
- Poffertjesbeslag is wat dikker, je zou dus een spuitzak kunnen gebruiken. Ik koos zelf voor een spuitfles waarvan de opening groot genoeg is, dat werkt het prettigst.
- Zet de poffertjespan vast op het vuur (middelhoog) zodat deze goed heet kan worden. Verwarm in een ander pannetje vervolgens een klont boter. Wanneer deze gesmolten is gebruik je een kwastje om de poffertjespan in te vetten.
- Vul de kuiltjes voor maximaal 2/3 met beslag. Wanneer aan de bovenkant belletjes komen kun je ze met een vorm eenvoudig omdraaien. Laten ze nog niet helemaal goed los? Wacht dan een paar tellen, als ze goed zijn kun je ze namelijk heel makkelijk keren.
- Vet de poffertjespan voor iedere ronde poffertjes weer opnieuw in.



- Serveer de poffertjes gelijk per ronde, of leg ze allemaal op een groot bord. Dek dit bord af met een ander bord of folie om ze warm te houden.
- De poffertjes serveer je verder natuurlijk met wat poedersuiker en een klontje roomboter.
- Eet smakelijk!

