PANNEKOEK

PANNEKOEK
4 eiers
4 koppies water (ek gebruik soms 5 as die beslag te dik is)
¼ koppie asyn
1 koppie olie (ek gebruik 3/4 koppie olie)
4 koppies koekmeel
2 teelepels sout
4 teelepels bakpoeier
Plaas eers al die nat bestanddele in ‘n mengbak. Klits goed. Voeg dan die droë bestanddele by in die volgorde soos aangedui. Klits goed deur en laat staan vir ongeveer ‘n uur of langer. Kan selfs oornag in toe houer in yskas laat staan. Ek maak dit soms aan en gebruik dadelik. Altyd ‘n sukses. ‘n Teflon pan werk die beste. Het al gevind die pannekoek sit vas in ander panne. Begin bak op hoë hitte, maar soos die pan lekker warm word en die pannekoeke kom mooi uit, kan die plaat bietjie laer gedraai word. Ons het al op gas stowe en elektriese plate gebak.

Resep: L Chuki Kerr Williams