Zoet

PIM'S POFFERTJES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 8

- 100 gr boekweitmeel
- 200 gr bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1,5 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 0,5 tl zout
- 2 eieren
- 450 ml melk
- 40 gr roomboter, gesmolten
- Extra roomboter om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng het boekweitmeel, de bloem, bakpoeder, suiker, vanillesuiker en het zout door elkaar in een kom.
2. Voeg 2 eieren en 150 ml van de melk toe. Klopt dit met een handmixer tot het glad is en de klontjes eruit zijn.
3. Voeg dan langzaam de rest van de melk toe terwijl je blijft mixen.
4. Voeg dan als laatste de gesmolten boter toe en meng dit er door.
5. Zet de poffertjespan op middelhoog vuur en laat 'm even goed warm worden. Vet de pan dan in met de roomboter. Gebruik hier evt. een kwastje voor.
6. Vul dan de kuiltjes met het beslag. Dit kan vanuit een maatbeker met schenktuitje, met een soep- of juslepel. Het handigste gaat het met een beslagdispenser of een spuitfles.
7. Bak de poffertjes tot de bovenkant wat stolt en de onderkant een mooie karamelkleur heeft gekregen. Draai ze dan allemaal om met een vork en bak de andere kant ook goudbruin.
8. Serveer ze met een klontje roomboter en poedersuiker.