

Ingredienten:

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- Snufje zout
- 2/3 zakjes vanillesuiker
- Snufje kaneelpoeder
- Blik/pak kokosmelk (kara is de beste) mag ook vers zijn
- 250 a 500 gram vers gemalen kokos
- Verse pandan blad of pandan flesje verkrijgbaar bij de Toko
- Gula djawa 1 blok of pak van 5 schijven, je kan ook gebruik maken van gemalen Gula djawa
- ½ liter water
- Paar druppels citroensap voor de frisheid



Bereidingswijze:

Voeg bloem, eieren, zout kaneelpoeder, vanillesuiker (evt. extra fijne suiker) en water toe. Meng dit goed door elkaar tot een romig/glad beslag. Vervolgens voeg je de pandan en een paar druppels citroen sap toe voor de frisheid.

NB: Het beslag moet waterig eruit zien en dit komt omdat de pannenkoekjes heel dun moeten zijn. Als het beslag te dik is dan kunnen er scheuren ontstaan vanwege de vulling.

De kokos doe je in een beslagkom met een beetje kokend water en meng dit met een vork goed door dat je alles gehad hebt.

In een steelpan doe je de gula djawa in met een klein beetje water. Op een laag pitje laten smelten en blijven roeren.

Als de gula djawa stroop klaar is voeg dit aan het kokos toe. Meng dit goed tot alles bruin is geworden. Laat dit afkoelen.

In de tussentijd dat je kokos aan het afkoelen is, maak je de pannenkoekjes. Je pannetje met een klein beetje olie in vetten vervolgens ga je beslag aan één kant bakken.

De afgebakken kant is je vulkant. Het oog wilt ook wat.

Als je klaar bent, dan leg je de pannenkoek op een folie en leg het met de afgebakken kant naar boven. Leg in het midden een klein beetje kokos en vouw dit .

Herhaal deze handeling totdat alle pannenkoekjes gevuld zijn.

Veel succes

