



FLENSJES MET BLAUWE BESSEN

BENODIGDHEDEN – VOOR 8 FLENSJES

- * 75 gram bloem
- * 1 ei
- * ¼ liter melk
- * snufje zoet
- * boter om in te bakken
- * 200 gram blauwe bessen
- * suiker naar smaak

BEREIDING

De bloem met ei, melk en zout tot een glad beslag roeren. In een kleine koekenpan, in weinig boter, snel dunne flensjes bakken. De flensjes vervolgens laten afkoelen. De blauwe bessen enigszins fijnmaken en indien gewenst bestrooien met suiker. Serveer dit samen met de flensjes.

Met een toefje slagroom extra lekker en feestelijk.

