

Recept voor Curaçaose Arepa di Pampuna (pompoenpannenkoeken)

INGREDIËNTEN (voor 8 pannenkoekjes):

- 500 gram pompoenblokjes
- 2 eieren
- 200 milliliter melk
- 200 gram bloem
- 50 gram suiker
- 75 gram rozijnen
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- Boter

BENODIGDHEDEN:

- Staafmixer
- Koekenpan

STAPPENPLAN

1. Kook de pompoenblokjes in een ruime pan met kokend water tot ze gaar en zacht zijn.
2. Giet de pompoenblokjes af en pureer ze met een staafmixer tot een glad beslag.
3. Doe de bloem, suiker, zout, pompoenpuree, kaneel, eieren en melk in een kom en meng dit met een staafmixer tot een glad beslag.
4. Voeg de rozijnen toe en gebruik een lepel om ze door het beslag te mengen.
5. Verhit een koekenpan met een beetje boter en bak hierin de pannenkoekjes aan beide kanten mooi goudbruin. Ongeveer 2-3 minuten per kant.
6. Je kunt de pannenkoekjes eventueel serveren met een beetje suiker. Maar zonder zijn ze ook al superlekker!

Bon appetit!

**Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)**

