

FLENSJESBESLAG



Vorbereiding : 10 min + 1 uur - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 12

- 1 mespuntje zout - 100 ml bier - 1 el olie - 500 ml melk - 3 eieren

1. Doe het meel, de eieren, de olie en het zout in de kom met het metalen mes en de Blendermix.
2. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de opening beetje bij beetje de melk en het bier toe. Laat de machine nog ca. 2 minuten draaien.
3. Laat het beslag minstens 1 uur rusten in de koelkast.
4. Verwarm uw koekenpan, schenk er een kleine hoeveelheid beslag in en verdeel dit gelijkmatig. Bak de flensjes ca. 2 minuten aan elke kant.

Mini Plus ■
 Compact 3200 XL ■
 4200 XL ■
 5200 XL ■
 5200 XL Premium ■