

FLENSJESBESLAG



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

Ingrediënten : 12 flensjes

- 250 g meel - 3 eieren - 2 el olie - 500 ml melk - 1 mespuntje zout

1. Doe alle ingrediënten in de kom van de blender, te beginnen met de eieren en eindigend met het meel.
2. Stel het apparaat in werking en voer de snelheid geleidelijk op tot 3 gedurende ca. 10 seconden.
3. Laat vervolgens 20 seconden op snelheid 4 draaien.
4. Laat het beslag 1 uur rusten, uw flensjes zullen des te lekkerder zijn.

Tip van de chef :

Vervang voor luchtigere flensjes een kwart van de melk door bier of water en vervang voor romigere flensjes een beetje melk door crème fraîche. Vervang voor hartige flensjes het tarwemeel door boekweitmeel.