

# Pannenkoek met gebakken kaneelappeltjes en karamel zeezoutstroop

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Doe 100 ml koud water in de shaker en meng met de inhoud van het zakje PowerSlim pannenkoek. Schud goed. Verhit de helft van de boter in een pan en bak drie kleine pannenkoekjes of een grote pannenkoek van het beslag. Doe de pannenkoekjes op een bord en dek af met folie zodat deze lekker warm blijven. Bestrooi de schijfjes appel met kaneel. Verhit de rest van de boter in de pan en bak de appelschijfjes circa 2 minuten aan beide zijden. Verdeel ze over de pannenkoekjes en maak af met de karamel zeezoutstroop.

*Tip:  
vanaf fase 2B  
lekker met wat  
geroosterde  
pecannoten.*

## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim pannenkoek
- 1 el PowerSlim karamel-zeezout stroop
- 1/2 appel in schijfjes
- 1 el roomboter
- Kaneel



KCAL

274

EIWITTEN

20,3 g

KOOL-  
HYDRATEN

15,4 g

VETTEN

13,6 g

FASE 2A