



# POFFERTJES MET JAM

## Ingrediënten:

- 10 poffertjes
- 2 flinke eetlepels jam naar keuze
- 2 eetlepels melk
- poedersuiker

## Benodigheden:

staafmixer, kom en schaalkje

## Bereidingswijze:

Doe de poffertjes met de jam en de melk in een hoge kom. Mix het geheel met de staafmixer tot de gewenste gladheid. Voeg eventueel nog wat extra melk toe als de massa wat te dik blijft. Schep kleine bolletjes van de massa op een bord en druk ze plat met de onderkant van de lepel, zodat het de vorm heeft van een poffertje. Bestrooi met wat poedersuiker.

Variatietip: vervang de jam door chocoladepasta, hazelnootpasta of caramelpasta. Of vervang de jam door 2 eetlepels roomboter en voeg een eetlepel poedersuiker toe.

*IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes*

*IDDSI 5 - fijngemalen en smeug, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm*



SLIKKEN

VERSLIKKEN

[www.slikkenenverslikken.nl](http://www.slikkenenverslikken.nl)