



BANANPANNEKAKER

6A, PRESTEHEIA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 2 stk | bananer |
| 2 dl | blåbær (frosne, plukket ved skolen) |
| 3 stk | egg |
| 1 ts | kardemomme |
| 2 dl | lettmelk |
| 1 ts | kanel |
| 4 dl | havregryn |
| 0.25 ts | salt |
| 0.5 dl | flytende honning |
| 1 ts | bakepulver |
| 2 dl | yoghurt naturell |

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland havregryn, melk, egg, 1 banan (delt opp), bakepulver, salt, kanel og kardemomme i en bolle og ta en stavmikser miks til røren er litt rennende, jevn og fin.
- 2 Kutt opp den andre bananen, finn fram blåbær og honning. Finn også fram naturell yoghurt.
- 3 Stek pannekakene i en panne, varmen skal være på middels. Stek helt til du kan løfte opp pannekaken og se om den er blitt mørk brun da kan du snu den.
- 4 Valgfritt: Dekorér med naturell yoghurt, putt på bananbiter, blåbær og honning.