



BANANPANNEKAKER

6A, PRESTEHEIA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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
2 stk	bananer
2 dl	blåbær (frosne, plukket ved skolen)
3 stk	egg
1 ts	kardemomme

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.