



## VEGANSKE PANNEKAKER MED BLÅBÆR

6A, BRATTVÅG BARNESKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### PANNEKAKERØRA

2 ss	Vegansk margarin
2.5 dl	Kveitemjøl
0.5 dl	Sukker
1 ss	Bakepulver
0.5 ts	Salt
25 g	Soyayoghurt
3.5 dl	Soyamelk

#### RØRTE BLÅBÆR

100 g	Blåbær
1 ss	Melis

### SLIK GJØR DU:

- 1 Smelt margarin i ei lita gryte.
- 2 Bland saman kveitemjøl, sukker, bakepulver og salt i ein bolle.
- 3 Visp saman soyamelk, soyayoghurt og smelta margarin. Hell blandinga over i dei tørre ingrediesene og visp alt raskt saman, slik at det ikkje blir klumpar.
- 4 La røra svella i minst et kvarter.
- 5 Lag dei rørte blåbæra medan du ventar. Ha blåbæra i ein skål og ha i melisen. rør rundt til all melisen har blanda seg med blåbæra.
- 6 Varm opp margarin i ei panne og steik pannkakene på middels varme. Server dei varme med dei rørte blåbæra og eit lite melisdrøss.