



Pannekaker med havre

Havrepannekaker er sunnere enn tradisjonelle pannekaker, men smaker minst like godt. Kan brukes til både middag og dessert

🕒 20 - 40

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland egg, melk og vann i en bolle. Tilsett så resten av ingrediensene
- ② Blandes godt sammen. La røren hvile i 20 minutter før du begynner å steke
- ③ Stek i ønsket størrelse og tykkelse. Bruk gjerne litt smør i pannen under steking



Stekt bacon passer godt sammen med grove pannekaker



Friske bær og/eller nyrørte bær er perfekt med pannekaker



Havregryn i røren gir god næring, naturlig sødme og en god konsistens

Ingredienser

300 g	Møllerens Hvetemel siktet
50 g	Møllerens Havremel sammalt
50 g	Urkraft Havregryn lettkokte
1 ts	salt
4 stk	egg
5 dl	melk
3 dl	vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

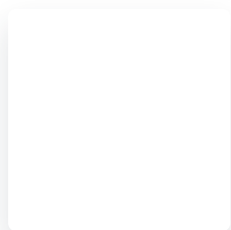


Møllerens
Havremel
sammalt



Urkraft
Havregryn
lettkokte

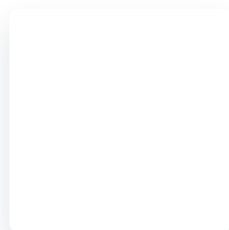
Lignende oppskrifter



Fibra
pannekake
r

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



FIBRA
vafler

🕒 20 - 40

👤 ENKEL