



Boghvede-bananpandekager

Gør dig klar til boghvede-bananpandekager med Alpro plantebaseret alternativ til yoghurt Kokos/Mild

Tilberedning

1. Start med at blande boghvedemel, salt og bagepulver i en skål. I en anden skål moses bananen og blandes med Alpro plantebaseret alternativ til yoghurt med Kokos /Mild & Creamy Kokos samt kokosdrikken.
2. Hæld de 2 blandinger sammen og pisk dejen, til den er jævn. Hvis dejen er for tyk, kan du tilsætte mere kokosdrik.
3. Opvarm kokosolien ved middelvarme. Hæld ca. 3 spsk. dej på panden og steg i 3-4 minutter. Vend pandekagen og steg videre i ca. 2 minutter. Fortsæt indtil al dejen er brugt.
4. Server boghvedepandekagerne med Alpro plantebaseret alternativ til yoghurt med Kokos /Mild & Creamy Kokos, granatæblekerner (og chiafrø, om ønsket). Så godt!



4 portioner



20min.



Ingredienser

- 200 ml plantebaseret alternativ til yoghurt med Kokos/Mild & Creamy Kokos
- 100-150 ml Kokosdrik
- 250 g boghvedemel
- 1 stor, moden banan
- 1 tsk. bagepulver
- et nip salt
- 1 spsk. kokosolie, jordnøddeolie eller margarine
- Topping:
- 12 spsk. plantebaseret alternativ til yoghurt med Kokos/Mild & Creamy Kokos
- 8 spsk. granatæblekerner
- 4 spsk. chiafrø (kan udelades)

Fremstillet med

Alpro Mild & Creamy Naturel med Kokos

