



Kurpitsa-pannukakut

Kurpitsa-pannukakut (Alpro Kookos-ruoanlaittovalmiste)

Valmistus

1. Leikkaa kurpitsa pieniksi paloiksi ja keitä nämä vedessä tai omenamehussa (200 ml).

Poista mehu ja muhenna kurpitsa.

2. Sekoita jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja kaneli kulhossa ja tee reikä keskelle. Lisää keltaiset ja hunaja. Lopuksi, lisää Alpro Kookos-ruoanlaittovalmiste, 200 ml vettä ja vispaa seos tasaiseksi.

3. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää 6 rkl kurpitsaseosta ja sekoita varovaisesti.

4. Kuumenna margariini pannussa erikseen. Kaada vähän pannukakkuseosta paistinpannuun ja anna sen levitä tasaisesti pannussa. Paista pannukakkuja kunnes ovat kullankeltaisia, ota ne pois pannulta ja pidä lämpimänä ennen tarjoilua. Toista kunnes koko seos on paistettu. Tarjoa kurpitsapannukakut agavesiirapin, omenapalojen tai kurpitsapyreen kanssa.



4 annosta



40min



Ainesosat

- 300 g kurpitsaa
- 250 ml Alpro Kookos ruoanlaittovalmistetta
- 250 ml omenamehua
- 125 g jauhoja
- 2,5 tl leivinjauhetta
- 1 tl kanelia
- 1 rkl juoksevaa hunajaa/agavesiirappia
- 2 halkaistua kananmunaa
- Margariinia

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste

