



# Pumpapannkakor

## Pumpapannkakor med Alpro Kokos Cuisine

### Tillagning

1. Börja med att skära pumpan i små bitar och koka i vatten eller i 200 ml äppeljuice. Sila bort vätskan och mosa pumpan till en slät konsistens.
2. Blanda mjöl, bakpulver och pepparkakor kryddor i en skål och gör ett hål i mitten. Häll i äggulor och honung. Slutligen, tillsätt Alpro Kokos Cuisine, 200 ml vatten och rör om blandningen med en visp eller mixer till en tjock och jämn smet.
3. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda försiktigt ned i smeten tillsammans med 6 matskedar av pumpan.
4. Värm smör/margarin i en stekpanna. Häll en liten slev sked full av smeten i pannen och luta pannen för att sprida ut smeten jämnt. Grädda tills pannkakan är gyllenbrun, lyft bort från stekpannan men håll pannkakan varm till servering. Upprepa tills all smet är slut. Servera pumpapannkakor med agavesirap, äppelbitar eller pumpapuré.



4 portioner



40min



### Ingredienser

- 300g pumpa
- 250 ml Alpro Kokos Cuisine / växtbaserat alternativ till grädde
- 250 ml äppeljuice
- 125 g mjöl
- 2,5 tsk bakpulver
- 1 tesked pepparkakskrydda
- 1 msk rinnande honung / agave sirap
- 2 ägg
- Smör/Margarin (välj växtbaserat om du vill)

## Tillagad med

Alpro Kokosgrädde

