

BANAN- PANNKAKOR

1-2 portioner 15 minuter

1 banan
2 ägg
1 nypa vaniljpulver
1/2 tsk bakpulver
Kokosolja till stekning

Mosa bananen och blanda med äggen. *Tips! Mixa allt i en blender för att få bäst smet.* Blanda i vanilj- och bakpulver.

Hetta upp en stekpanna på medelvärme, tillsätt kokosolja.

Häll i smeten så att varje pannkaka blir ca 10cm i diameter.

Vänd när pannkakan börjar bubbla på ovansidan och stek tills dess att de fått en fin färg.

Servera med valfria tillbehör. Förlagsvis bär, kvarn, nötsmör, nutella, frukt och/eller bärkompott.

