

Luftige amerikanske pannekaker med sjokolade og banan

Hva liker du å spise til frokost? Jeg eksperimenterer sjelden, dagen starter alltid med knekkebrød og kaffe. MEN som hobbitene opererer jeg med begrepet “second breakfast” et par timer etter frokost nummer èn. Og da kan jeg være litt gæern, hvis du skjønner.



Luksusfrokost – the American way:

(ca 30 pannekaker, avhengig av størrelse)

5 dl hvetemel

6 ss sukker

6 ss kakao

2,5 ts bakepulver

1 ts natron

0,5 ts salt

2 modne bananer, most med en gaffel

5 dl “buttermilk” (vanlig melk tilsatt 1 ss eddik og som har stått i 10 minutter)

2 egg

2 ts vaniljesukker

2 ss smeltet smør eller vegetabilsk olje



Bland mel, sukker, kakao, bakepulver, natron, salt og vaniljesukker i en stor bolle. I en mindre bolle pisker du sammen most banan, melk, smør/olje og egg til en jevn røre. Hell så det våte i det tørre og miks til det er blandet. Varm en stekepanne (gjærne nonslip) til middels varme og pensle litt smeltet smør. Bruk en øse og sett små pannekaker. La steke på den ene siden til det bobler og så snur du dem og steker et lite minutt på neste side. Avkjøl på rist. Server med skivede bananer, jordbær og lønnesirup hvis du er skikkelig utagerende. SPIS, ELSK, LEV. ☐



BEFORE



AFTER