

Oreopannekaker



Jeg har en liten hemmelighet. Jeg LIKER å spise sjokolade til frokost. Det er ikke mange av oss. De fleste fnyser på nesen av et slikt obskønt forslag og kaster seg over leverpostei og grovbrød uten så mye som et skjevt blick på kakerestene eller sjokoladeskålen fra dagen før. Er du blant dem? Da bør du kanskje spare disse deilige sjokoladecakeaktige pannekakene til lunsj. Men så er det bare å hive innpå!

Du trenger:

(ca 8 stk)

1,75 dl mel

0,5 ts bakepulver

2,5 ss sukker

1 ss kakao

2 ss smeltet smør

1 egg

1 dl melk

0,5 ts vaniljeekstrakt

5 oreokjeks, grovhakket

Bland mel, bakepulver, sukker og kakao i en bolle. Tilsett egg, smør, melk og vanilje og rør sammen. Bland til slutt inn kjeksene. Stekes i litt smør i medium varm stekepanne, ca 2 minutter på den ene siden (eller til det kommer et par bobler) og så ca et halvt minutt på andre siden. Server som de er eller med banan, lønnesirup eller kanskje vaniljeis? Kos deg.