



Fattiga Riddare

Antal: recept_2021-01-03

Fattiga Riddare är en riktigt dekadent frukost du kan laga när du vill ha något extra lyxigt! Passar fint på helgen, till frukost på sängen eller när du tycker du förtjänar något lite extra :) Med lite vaniljglass på toppen och lönnssirap ringlad över hamnar du i himmelriket!

Pris: 1 kr

Fattiga Riddare:

5 skivor bröd
1 dl vetemjöl
1 tsk kanel
1 msk socker
En nypa salt
En knivsudd äkta vaniljpulver
2 dl växtmjölk (jag använde sojamjölk men du kan använda sojafritt alternativ)
Mjölkfritt margarin att steka i

Toppings:

Vegansk vaniljglass (jag använde Choice Risglass)
Lönnssirap

Rör ihop mjöl, kanel, socker, vanilj och salt i en bunke tills alla ingredienser blandats väl. Tillsätt växtmjölken och vispa tills du får en slät pannkakslignande smet.

Låt smeten stå till sig medan du värmer en stekpanna till medelhög värme. Smält lite vegansk margarin i stekpannan. Doppa en av brödsnivorna i pannkakssmeten så att båda sidor blir täckta och brödet suger åt sig av smeten. Stek sedan brödet i stekpannan i ca 2 minuter tills den är gyllenbrun. Vänd på brödskivan och stek andra sidan i ca 1 minut.

Upprepa proceduren med de andra brödsnivorna. Stapla dina Fattiga Riddare på varandra och toppa med vaniljglass och lönnssirap. Röda bär som jordgubbar eller hallon är också supergott att ha på toppen!