



Havrepannkakor med bär och chokladsås

Antal: recept_2019_02_03

Hemma har vi utnämnt dessa ljuvliga pannkakor till vår officiella söndagsfrukost! Perfekt om man vill ha något som känns lite extra lyxigt, men som är superenkelt att laga. Havremjöl kan man enkelt göra själv hemma genom att köra vanliga havregryn i en mixer och mala ner dem till ett pulver.

Pris: 1 kr

3 dl havremjöl
3 dl sojamjolk
0.5 dl kokosmjölk
1.5 tsk bakpulver
2 msk kokossocker
Lite vaniljpulver

Chokladsås:

2 msk lönnsirap, 1 msk kakao

Toppings:

Hallon, blåbär, hasselnötter, mandelspån (om du tål nötter)

Blanda alla ingredienser till pannkakssmeten i en bunke och rör om tills du får en jämn och fin smet utan klumpar. Låt smeten stå och svälla några minuter, den ska vara rätt tjock. Värm en non-stickpanna till medelvärme. När stekpannan är ordentligt varm, grädda små pannkakor med ca en halv dl smet i varje. Man brukar få plats att steka två eller tre pannkakor samtidigt i en normalstor stekpanna.

Låt pannkakorna steka i ett par minuter. Bubblor kommer formas på ytan och när pannkakssmeten börjar se torr ut på ovansidan pannkakan är det dags att vända den. Stek ytterligare en minut efter vändningen och placera sedan pannkakorna i en stapel. Upprepa tills du fått slut på smet.

Vispa ihop ingredienserna till chokladsåsen i en liten skål tills all kakao arbetats in i lönnsirapen och du har en slät och fin sås.

Dela upp pannkakorna i två staplar, ringla över chokladsåsen och toppa med bär och nötter och servera!