

Bananpannkakor med hemmagjord nutella och jordgubbar

10 st

Ingredienser:

Hemmagjord Nutella

400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung

Bananpannkakor

4 st ägg
4 st bananer
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 tsk vaniljpulver

Vid servering

jordgubbar
lönnsirap eller honung

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter. Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Bananpannkakor

Mixa banan, ägg, bakpulver, salt och vaniljpulver i en skål. Stek pannkakorna gyllengula i lite smör på medelvärme i en stekpanna, gärna en plättlägg. Varva pannkakorna med Nutella och jordgubbar. Ringla lite lönnsirap eller honung över vid servering.



Bananpannkakor med hemmagjord nutella och jordgubbar

10 st

Ingredienser:

Hemmagjord Nutella

400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung

Bananpannkakor

4 st ägg
4 st bananer
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 tsk vaniljpulver

Vid servering

jordgubbar
lönnsirap eller honung

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter. Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Bananpannkakor

Mixa banan, ägg, bakpulver, salt och vaniljpulver i en skål. Stek pannkakorna gyllengula i lite smör på medelvärme i en stekpanna, gärna en plättlägg. Varva pannkakorna med Nutella och jordgubbar. Ringla lite lönnsirap eller honung över vid servering.



Bananpannkakor med hemmagjord nutella och jordgubbar

10 st

Ingredienser:

Hemmagjord Nutella

400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung

Bananpannkakor

4 st ägg
4 st bananer
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 tsk vaniljpulver

Vid servering

jordgubbar
lönnsirap eller honung

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter. Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Bananpannkakor

Mixa banan, ägg, bakpulver, salt och vaniljpulver i en skål. Stek pannkakorna gyllengula i lite smör på medelvärme i en stekpanna, gärna en plättlägg. Varva pannkakorna med Nutella och jordgubbar. Ringla lite lönnsirap eller honung över vid servering.



Bananpannkakor med hemmagjord nutella och jordgubbar

10 st

Ingredienser:

Hemmagjord Nutella

400 g hasselnötter
250 g mjölkchoklad
0,5 dl honung

Bananpannkakor

4 st ägg
4 st bananer
1 tsk bakpulver
1 krm salt
1 tsk vaniljpulver

Vid servering

jordgubbar
lönnsirap eller honung

Gör så här:

Hemmagjord Nutella

Sätt ugnen på 200°. Rosta hasselnötterna i ca 15-20 minuter. Lägg dem i en ren handduk och gnugga hårt så att skalens lossnar. Smält chokladen över vattenbad och låt svalna. Mixa nötterna till en slät smet i en matberedare cirka 5 minuter. Tillsätt honung och den smälta chokladen och mixa helt slätt. Smaka av med lite salt.

Bananpannkakor

Mixa banan, ägg, bakpulver, salt och vaniljpulver i en skål. Stek pannkakorna gyllengula i lite smör på medelvärme i en stekpanna, gärna en plättlägg. Varva pannkakorna med Nutella och jordgubbar. Ringla lite lönnsirap eller honung över vid servering.

