

Bananpannkaka, glutenfri

2 port.

Ingredienser:

2 st bananer, Chiquita, mogna, mosade
2 st ägg, vispade
1 nypa bakpulver (frivilligt)

Gör så här:

Mixa banan, ägg (och bakpulver) i en skål.

Stek önskad storlek i lite matfett på medelvärm i en stekpanna tills pannkakorna är gyllenfärgade.

Toppa med färsk frukt t.ex hallon, blåbär, mango eller kiwi och en klick smaksatt kvarg.



Bananpannkaka, glutenfri

2 port.

Ingredienser:

2 st bananer, Chiquita, mogna, mosade
2 st ägg, vispade
1 nypa bakpulver (frivilligt)

Gör så här:

Mixa banan, ägg (och bakpulver) i en skål.

Stek önskad storlek i lite matfett på medelvärm i en stekpanna tills pannkakorna är gyllenfärgade.

Toppa med färsk frukt t.ex hallon, blåbär, mango eller kiwi och en klick smaksatt kvarg.



Bananpannkaka, glutenfri

2 port.

Ingredienser:

2 st bananer, Chiquita, mogna, mosade
2 st ägg, vispade
1 nypa bakpulver (frivilligt)

Gör så här:

Mixa banan, ägg (och bakpulver) i en skål.

Stek önskad storlek i lite matfett på medelvärm i en stekpanna tills pannkakorna är gyllenfärgade.

Toppa med färsk frukt t.ex hallon, blåbär, mango eller kiwi och en klick smaksatt kvarg.



Bananpannkaka, glutenfri

2 port.

Ingredienser:

2 st bananer, Chiquita, mogna, mosade
2 st ägg, vispade
1 nypa bakpulver (frivilligt)

Gör så här:

Mixa banan, ägg (och bakpulver) i en skål.

Stek önskad storlek i lite matfett på medelvärm i en stekpanna tills pannkakorna är gyllenfärgade.

Toppa med färsk frukt t.ex hallon, blåbär, mango eller kiwi och en klick smaksatt kvarg.

