Bananpannekake



Ingredienser

2 ss smør
0,5 dl brunt sukker
1 banan
- -
2 egg
1 ss brunt sukker
0,5 dl melk
0,5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Servering:
vaniljeis
karamellsaus (på flaske, fra Freia)

Fremgangsmåte

Del bananen opp i skiver. Smelt smør i en stekepanne (se tips). Dryss over brunt sukker og la dette koke til karamell (ca 1 minutt). Ha i bananskivene og rør så de blir godt dekket av karamellen.

Pisk sammen egg, brunt sukker og melk. Sikt i mel og bakepulver. Rør til en jevn deig. Hell deigen over de karamelliserte bananskivene i stekepannen.

Sett stekepannen på en stekeplate midt i varm ovn, 200°C. Stek i 20-25 min. Pannekaken blåser seg opp i stekeovnen, men faller sammen igjen når du tar den ut av ovnen (litt som en sufflé).

Server pannekaken helt nystekt og varm, gjerne med vaniljeis og karamellsaus.

Tips

Bruk en middels stor stekepanne, gjerne med litt høye kanter, og som har skaft som tåler å være i stekeovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananpannekake