Bananpannekaker med karamell og pekannøtter

Ingredienser



3 dl hvetemel
2 ss brunt sukker
0,5 ts bakepulver
0,5 ts kanel
2,5 dl surmelk
2 store egg
1 ss smeltet smør eller nøytral matolje
2 store, modne bananer
40 g pekannøtter (se tips)

Servering:
hele pekannøtter (se tips)
karamellsaus (se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og kanel i en bolle. I en annen bolle piskes surmelk lett sammen med egg, smeltet smør og moste bananer. Ha i det tørre og rør til en jevn deig. Bland i fint hakkede pekannøtter til slutt.

La røren stå og svelle i 20 minutter.

Stek små pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør til stekingen og beregn et par minutter på hver side.

Serveres nystekte med pekannøtter og karamellsaus (og litt vaniljeis...?)

Tips

Bruk helst hjemmelaget karamellsaus, som du finner oppskrift på her på Det søte liv.

Pekannøtter kan sløyfes hvis du vil det, eller byttes ut med andre nøtter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananpannekaker-med-karamell-og-pekannotter