

HAVERMOUTPANNENKOEK BANAAN



Ingrediënten (voor 20 pannenkoeken) :

- 100 g havermout
- 150 g zelfrijzende bloem
- 250 ml rijstmelk
- 250 ml bruiswater
- 1 ei
- 1 el Sukrin Gold
- olie
- 6 bananen
- Sukrin Syrup

Bereidingswijze:

- Meng de havermout met de zelfrijzende bloem, de rijstmelk samen met het bruiswater, een ei en 1 el Sukrin Gold tot een homogeen deeg.
- Doe olie in een pannenkoekenpan, laat de pan heet worden, giet hierin een kleine soeplepel beslag en bak de pannenkoeken.
- Snij een banaan in schijfjes, leg deze tussen de pannenkoek en overgiet met een beetje Sukrin Syrup.
- Laat het smaken!