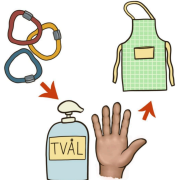





# Bananpannkakor - 6-8 st



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått bunke, gärna hög och smal glas att knäcka ägg i uppläggningsfat stekspade mixerstav stekpanna	2 ägg 1 mogen och mjuk banan (eller 1 ½ dl frysta skivade bananer) 1 dl havregryn 1 tsk vaniljsocker eller kanel 1 tsk bakpulver  <b>att steka i:</b> flytande margarin

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<p><b>Häll i en bunke:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> 1 dl havregryn</li><li><input type="checkbox"/> 1 ½ dl skivad banan (frost men som börjat tina lite)</li><li><input type="checkbox"/> 1 tsk bakpulver</li><li><input type="checkbox"/> 1 tsk vaniljsocker (eller kanel om du gillar det bättre).</li></ul> <p><b>Istället för fryst banan kan du bryta ner en färsk banan i lite mindre bitar.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Knäck ett ägg i ett glas.</li><li><input type="checkbox"/> Häll över ägget i bunken.</li><li><input type="checkbox"/> Gör likadant med ägg nr 2.</li></ul>



- Mixa allt till en jämn smet med hjälp av mixerstaven.
- Tänk på att inte sätta på mixerstaven förrän du har den ner i smeten. Stäng av den innan du tar upp den ur smeten.**



- Sätt plattan på 9.
- Sätt på en stekpanna och håll i **lite** flytande margarin.
- Vänta tills margarinet slutat bubbla.
- Vrid ner plattan till 6.



- ½ dl smet är lagom till en pannkaka.
- Hur många du får plats med beror på hur stor stekpanna du har.
- När det bildas stora bubblor på ovansidan är det dags att vända.



- Stek en kort stund på andra sidan.
- Behöver du justera värmen på plattan?
- Ha i **lite** nytt margarin.
- Grädda nya pannkakor.



- Servera till exempel med bär, bananskivor eller lättsockrad sylt.

**TIPS!**

Bra mellanmål som går snabbt att göra. Använd gärna "bruna" bananer eftersom de är sötare i smaken.



- Diska och plocka undan efter dig.
- Du minns väl hur och när man diskar en stekpanna?  
*(torka ur med papper, diska sist!)*

