

# Matiga bananpannkakor med fruktig och bärig topping

30  
MINUTER

## Du behöver:

- 4 bananer
- 8 ägg
- 2 dl havregryn
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 krm salt
- Smör att steka i
- 1-1 ½ dl turkisk yoghurt eller vaniljesella
- Färska bär, hallon och blåbär
- 1-2 bananer skivade
- Röd grapefrukt eller apelsin delad i mindre bitar.

Här har vi mixat ner havregryn i smeten för att göra de ännu lite matigare, det går så klart lika bra utan. Här har vi toppat med massor av olika godsaker, välj de ni har hemma eller gillar mest. Vaniljkesellan är lite sötare och passar bättre till eftermiddagsmellisen och den turkiska yoghurten till frukosten.

## GÖR SÅ HÄR:

Mosa bananerna med gaffel och vispa upp med ägg, vaniljsocker, salt och havregryn. Låt stå 10 minuter. Mixa med en stavmixer till en slät smet. Stek bananpannkakorna i smör.

Servera med de bär och frukter ni gillar. Det är gott med något krämigt till, ex turkisk yoghurt eller vaniljkesella.

