

ELVISPANNKAKOR

En modernare och betydligt nyttigare variant av den kanske lite ökända Elvismackan. Här i form av proteinrik jordgubbspannkaka med jordnötssmör och banan. Så gott!



PANNKAKOR:

- 125 g KESO® cottage cheese jordgubb
- 2 ägg
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl Arla® mjölk
- 2 krm salt
- 1 msk Arla Köket® Smör- & rapsolja, till stekning

FYLLNING:

- ½ dl kokosflingor, rostade
- 2 skivade bananer
- 125 g KESO® cottage cheese jordgubb
- 2 msk jordnötssmör
- ev 2 msk lönnsirap

- 1 Mixa samtliga ingredienser till pannkakorna med en stavmixer.
- 2 Hetta upp lite smör- & rapsolja i en stekpanna. Stek 4 pannkakor tills de är helt fasta och fått krispiga kanter.
- 3 Rosta kokosen i en torr stekpanna tills den fått fin färg.
- 4 Fyll pannkakorna med cottage cheese, banan, kokos, jordnötssmör och ev lönnsirap.

