Bananpannekaker

**ca 15 stk (+/- alt etter størrelse)**

**Du treng:**

2 overmodne bananer
100 g kesam/rømme/yoghurt (eller ein ekstra banan)
3 store egg

1 dl mjølk
150 g havremjøl (du kan fint lage sjølv ved å finblende havregryn)
50 g kveitemjøl
1 toppa ts bakepulver
½ ts kanel

¼ ts kardemomme

**Framgangsmåte**
1) Mos banan og egg klumpfritt med stavmikser.

2) Rør inn resten av ingrediensane og la røra svelle i minst 5-10 minutt.

3) Røra skal vere fyldig, det er det som gir fluffy pannekaker – juster eventuelt konsistensen om det er nødvendig.

Steik så gylne pannekaker på litt over middels varme – bruk steikefett om nødvendig. Server pannekakene nystekte, lune eller kalde med det pålegget du ønsker.

Kjelde: [LINDASTUHAUG – Fluffy, saftige og sunne bananpannekaker](https://lindastuhaug.no/fluffy-saftige-og-sunne-bananpannekaker)