



## VEGANSKE PANNEKAKER MED BLÅBÆR

6A, BRATTVÅG BARNESKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### PANNEKAKERØRA

|        |                  |
|--------|------------------|
| 2 ss   | Vegansk margarin |
| 2.5 dl | Kveitemjøl       |
| 0.5 dl | Sukker           |
| 1 ss   | Bakepulver       |
| 0.5 ts | Salt             |
| 25 g   | Soyayoghurt      |
| 3.5 dl | Soyamelk         |

#### RØRTE BLÅBÆR

|       |        |
|-------|--------|
| 100 g | Blåbær |
| 1 ss  | Melis  |

### SLIK GJØR DU:

- 1 Smelt margarin i ei lita gryte.
- 2 Bland saman kveitemjøl, sukker, bakepulver og salt i ein bolle.
- 3 Visp saman soyamelk, soyayoghurt og smelta margarin. Hell blandinga over i dei tørre ingrediesene og visp alt raskt saman, slik at det ikkje blir klumpar.
- 4 La røra svella i minst et kvarter.
- 5 Lag dei rørte blåbæra medan du ventar. Ha blåbæra i ein skål og ha i melisen. rør rundt til all melisen har blanda seg med blåbæra.
- 6 Varm opp margarin i ei panne og steik pannekakene på middels varme. Server dei varme med dei rørte blåbæra og eit lite melisdryss.