

Müslipannekaker med bacon



Pannekaker med bacon er en sann frokost klassiker. Kombinasjonen av de søte pannekakene og det salte baconet er helt uslåelig, og smaker nydelig. Server pannekakene toppet med sirup og friske bær!

1

Lag pannekakerøre

Start med å smelte 100 g smør i en kasserolle. Ha så smøret, sammen med egg og melk, i en bolle og bland det sammen med en vips. Ha i like mengder med hvetemel, sammalt hvete og müsli/havregryn. Smak til med salt.

La røren svulle i ca. 30 minutter.

2

Stek bacon

Stek baconterningene til de blir sprø, og legg de i en skål sammen med baconfettet.

3

Stek pannekakene med bacon

Ha i 1-2 ss med baconterninger og baconfett i en stekepanne. Tilsett så pannekakerøren, og stek på middels varme. Pannekaken er ferdig når den er gylden på begge sider. Om du har rester av baconterningene kan du bruke det som topping.

Servér så pannekakene med friske bær og sirup.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Ønsker du ekstra tykke pannekaker, øker du mengden med mel. Tid det tar å steke pannekakene varierer ut fra hvor mye røre du bruker.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Smør	100 g
Melk	7,5 dl
Salt	0,75 ts
Sammalt hvete	1,83 dl
Hvetemel	1,83 dl
Müsli	1,83 dl
Gilde Stjernebacon	150 g
Friske Bær	
Lønnesirup	

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten