

Image not found or type unknown



Oppskrift

Müslipannekaker med bacon

Image not found or type unknown



Pannekaker til frokost blir ekstra godt med bacon. Kombinasjonen av søtt og salt er uslåelig.

1

Smelt 100g smør i en kasserolle. Ha egg, smeltet smør og melk i en bolle og bland med en visp. Ha i like mengder hvetemel, sammalt hvete og müsli/havregryn salt etter smak. La røren svulle i ca 30 minutter.

2

Stek baconterningene ferdig og legg de i en skål klare til porsjonering.

3

Ha i 1-2 ss blanding av bacon og baconfett i stekepanna før du har i røra. stek pannekakene på middels varme. Pannekaken er ferdig når den er gylden på begge sider.

Servér og nyt med ønskelig tilbehør som for eksempel bær eller frukt eller det som ble igjen av baconterningene.

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

Ingredienser

Du trenger

Prior egg	6 stk
Smør	100 g

Du trenger

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

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten