

Havermout pannenkoekjes

Wat heb je nodig

80 gram havervlokken
1 banaan
1 ei
100 ml melk
olie om te bakken



Blender



Doe de havervlokken in de blender.
Maal de havervlokken tot meel.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Breek het ei in een kopje.
Pel de banaan.
Snijd de banaan in plakjes.



Doe het ei en de banaan in de blender.
Schenk de melk erbij.
Doe het deksel op de blender.



Zet de blender aan.
Mix tot een glad beslag.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Schenk het beslag in een beslagkom.
Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.



Schep 3 keer een juslepel beslag in de koekenpan.
Bak de pannenkoekjes tot de bovenkant droog is.
Draai de pannenkoekjes om en bak ze nog \pm 3 minuten.
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.
