

**PANNEKAKETÅRN AV SØTPOTET**

****

INGREDIENSER –

50 G HAVREMEL

½ TS BAKEPULVER

1 SS SUKRIN GOLD

0,5 DL MELK

1 EGGEHVITE – ELLER HELE EGGET

1-2 SS MOST SØTPOTET

KANEL OG EVT LITT KARDEMOMME

TILBEREDING –

KOK SØTPOTET I KASSEROLLE ELLER I MIKRO TIL DEN ER MYK.

BLAND ALLE INGREDIENSENE SAMMEN. LEGG EN GOD SPISESKJE MED RØRE I PANNEN FOR HVER PANNEKAKE OG STEK PÅ MIDDELS VARME.

SERVERINGSTIPS –

TOPPES MED MAGER VANILJEKESAM OG ET PAR BÆR ELLER VALNØTTER