



PAKSUD SPELTAPANNAKOOGID BANAANI JA KUIVATATUD JÕHVIKATEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

Pannkoogikookondi on erinevaid ja kui kellegi jaoks on ainuvõimalikud õhukesed krepid, siis teised naudivad ponsakaid lusikapannkooke.

Nende tulihingelised fännid saavad tavalise nisujahu asemel küpsetada neid nüüd idudega speltajahust küpsetussegust. 4–6-le

Valmistamisaeg: 30 minutit + 1 tund taina paisutamiseks Valmista pannkoogitainas vastavalt pakendil olevale õpetusele. Lisa suhkur ja sool. Suru banaanid kahvelseljaga puruks ja lisa koos kuivatatud jõhvikatega tainale. Jäta umbes tunniks ajaks seisma. Kuumuta siis pannil õli, tõsta sinna lusikaga tainast ja prae pannkoogid keskmisel kuumusel mõlemalt poolt kuldseks. Juurde paku meelepärast moosi või vahtrasiirupit. www.veskimati.ee

1 pk Veski Mati Spelta pannkoogi
küpsetussegu idudega

1–2 sl suhkrut

0,5 tl soola

2 hästi küpset banaanit

100 g kuivatatud jõhvikaid

praadimiseks õli