

Veganska och Glutenfria Pannkakor

Portioner: 8 st

Till dessa veganska och glutenfria pannkakor eller plättar behöver du bara några få ingredienser!

Ingredienser

2,5 dl Viljatuote Glutenfri Mjölblandning för Plättar

5 dl havredryck eller annan växtbaserad dryck

0,5 tsk salt

ca 1 msk olja till stekning

Instruktioner

1. Vispa ihop alla ingredienser till en slät smet – den ska vara tunn.
2. Hetta upp lite olja i en non-stick stekpanna.
3. Ta bort pannan från värmen och häll ca 0,75 dl smet i pannan, snurra för att få en rund form.
4. Stek tills kanterna ser fasta ut och börja lyfta sig – vänd plätten.
5. Stek andra sidan några minuter. Servera med växtbaserad grädde och bär.
6. Rulla ihop plättarna och njut varma med glass.