



Thermomix havermout pannenkoeken

Ingrediënten

Voor 10 tal pannenkoeken van 15 diameter

- 100 gr + 70 gr havermoutvlokken
- 450 gram (spelt) melk
- 1 ei
- 1 eiwit
- 1/2 theelepel kaneel (facultatief indien geen liefhebber van kaneel kan ook zonder)
- 1 peer of appel
- klontje boter of ghee



Instructies

- Voeg 100 gr havermoutvlokken toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10
- Voeg vervolgens 70 gr havermoutvlokken, 450 gr speltmelk, 1 ei, 1 eiwit, 1/2 tl kaneel, 1 peer of appel (geschild en in grove stukken) 20 sec/snelheid 7
- Laat 10 min rusten
- Bak de pannenkoeken op een matig vuurtje
- Serveer met toppings naar keuze.