



## Bananpannekake

### Ingredienser

2 ss smør  
0,5 dl brunt sukker  
1 banan  
--  
2 egg  
1 ss brunt sukker  
0,5 dl melk  
0,5 dl hvetemel  
0,5 ts bakepulver

Servering:

vaniljeis  
karamellsaus (på flaske, fra Freia)



### Fremgangsmåte

Del bananen opp i skiver. Smelt smør i en stekepanne (se tips). Dryss over brunt sukker og la dette koke til karamell (ca 1 minutt). Ha i bananskivene og rør så de blir godt dekket av karamellen.

Pisk sammen egg, brunt sukker og melk. Sikt i mel og bakepulver. Rør til en jevn deig. Hell deigen over de karamelliserte bananskivene i stekepannen.

Sett stekepannen på en stekeplate midt i varm ovn, 200°C. Stek i 20-25 min. Pannekaken blåser seg opp i stekeovnen, men faller sammen igjen når du tar den ut av ovnen (litt som en sufflé).

Server pannekaken helt nystekt og varm, gjerne med vaniljeis og karamellsaus.

## Tips

Bruk en middels stor stekepanne, gjerne med litt høye kanter, og som har skaft som tåler å være i stekeovnen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananpannekake>