



## Bananpannekaker med karamell og pekannøtter

### Ingredienser

- 3 dl hvetemel
- 2 ss brunt sukker
- 0,5 ts bakepulver
- 0,5 ts kanel
- 2,5 dl surmelk
- 2 store egg
- 1 ss smeltet smør eller nøytral matolje
- 2 store, modne bananer
- 40 g pekannøtter (se tips)

### Servering:

- hele pekannøtter (se tips)
- karamellsaus (se tips)



### Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og kanel i en bolle. I en annen bolle piskes surmelk lett sammen med egg, smeltet smør og moste bananer. Ha i det tørre og rør til en jevn deig. Bland i fint hakkede pekannøtter til slutt.

La røren stå og svulle i 20 minutter.

Stek små pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør til steking og beregn et par minutter på hver side.

Serveres nystekte med pekannøtter og karamellsaus (og litt vaniljeis...?)

### Tips

Bruk helst hjemmelaget karamellsaus, som du finner oppskrift på her på Det søte liv.

Pekannøtter kan sløyfes hvis du vil det, eller byttes ut med andre nøtter.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/bananpannekaker-med-karamell-og-pekannøtter>