

Haver-zemelen pancakes met bosbessen en framboos



Ingrediënten

- 2 el Pur Natur magere yoghurt
- 2 el haver zemelen
- 1 ei
- portie bessen (bosbessen, frambozen,...)
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl kaneel
- 1 tl kokosolie

Bereidingswijze

Meng in een klein kommetje het ei met de yoghurt, haverzemelen, kaneel en bakpoeder. Laat 5 minuten rusten.

Roer er een handvol blauwe bessen door.

Verhit de kokosolie in een pannenkoekenpan. Bak er kleine pancakes van, ter grootte van 1 eetlepel. Wacht tot het deeg wat gestold is en er belletjes ontstaan, draai om en bak ook de andere kant.

Stapel de pancakes en werk af met nog extra yoghurt, bosbessen, frambozen en een snufje kaneel.