

Chokladpannkaka med banan

CHOKLADPANNKAKA MED BANAN

För 4 personer

6 st	ägg
1 st	banan
2 msk	raw kakao
1 tsk	äkta vaniljpulver
1 st	nypa himalayasalt/havssalt
1 st	stor klick kokosolja

DEKORATION

1 st	banan
------	-------

HUSGERÅD

Måttats
Bunke
Stavmixer
Ugnsform

Chokladpannkaka med banan

Chokladpannkaka med banan

Njut av denna underbart goda Chokladpannkaka med banan till ditt kaffe!

Så här gör du

- Sätt ugnen på 200 grader
- Knäck ner äggen i en bunke och tillsätt banan, raw kakao, äkta vaniljpulver, himalayasalt/havsalt och kokosolja
- Mixa samman till en slät smet med en stavmixer
- Häll ner smeten i en pajform eller annan ugnssäker form
- Skiva bananen och lägg ovanpå pannkakssmeten

Om du önskar kan du strö över lite riven kokos eller hackad mandel

- Sätt in pannkakan i ugnen och låt grädda i ca 20 minuter
- Nu är din Chokladpannkaka med banan klar!

Servera gärna med lite [vispad kokosgrädde](#).

Gör även ett besök och låt dig inspireras av ännu fler underbara recept på [Pannkakor](#)!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)