



COOKING PASSION SINCE 1877

VEGANSKA MANDELPANNKAKOR MED KÖRSBÄR



8-9 pannkakor

INGREDIENSER

KÖRSBÄR

400 g frysta eller färska körsbär,
urkärnade och skivade i halvor
4 msk farinsocker
1 tsk vaniljpasta

PANNKAKOR

210 g mjöl
3 msk farinsocker
1 msk bakpulver
½ tsk salt
300 ml mandelmjöl
80 g mandelsmör
1 msk citronsaft
1 tsk vaniljextrakt eller vaniljpasta
Kokosolja

TOPPING

4 msk vegansk vaniljyoghurt
2 msk agavesirap
16 färska körsbär

TILLAGNING

Sätt ugnen på 180°C varmluft. Förbered en bakplåt med bakplåtspapper och placera körsbären på bakplåten. Strö på sockret och vaniljpastan. Blanda samman. Placera i ugnen och tillsätt ånga (låg intensitet) i 12-14 minuter tills de mjukats och börjat släppa sin juice. Ta bort från ugnen.

Under tiden kan du förbereda pannkakssmeten. Blanda ihop mjöl, socker, bakpulver och salt i en stor skål. Tillsätt mandelmjöl, mandelsmör, citronsaft och vanilj. Blanda samman med en visp.

Värm upp en stekpanna till medelhög temperatur, lägg i lite kokosolja och pensla ut över hela stekytan när den smält.

Skeda upp lagom mängd pannkakssmet i pannan. Smeten ska räcka till cirka 8-9 pannkakor. Grädda i 1-2 minuter, tills pannkakorna börjar bubbla i kanterna. Vänd pannkakorna och grädda på andra sidan i ytterligare 1-2 minuter. Upprepa tills alla pannkakor är gräddade. Kom ihåg att olja pannan varje gång. Du kan med fördel hålla pannkakorna varma i ugnen på låg värme medan du gör varje omgång.

Lägg upp pannkakorna på tallrik. Toppa med vaniljyoghurt, de rostade körsbären och körsbärssaften från plåten. Droppa över lite agavesirap och servera med ytterligare några färska körsbär.