

# Bananpannkakor med kvarg



10 min. 101 kcal SteviaSweet Lättströ

## Gör så här

Lägg banan, kvarg och ägg i en skål och mosa med stavmixer. Tillsätt SteviaSweet Lättströ, kryddor och mjöl. Blanda smeten slät och låt svälla i 10 – 15 minuter. Hetta upp smör i en stekpanna och stek plättarna på svag värme tills de är gyllenbruna. Servera genast med färska bär och banan.

## Ingredienser för 3 - 4 portioner (14 stycken)

2	bananer
250 g	kvarg
3	ägg
1 msk	SteviaSweet Lättströ
1/2 tsk	malen vanilj
1/2 tsk	kanel
1/4 tsk	salt
2 tsk	bakpulver
1 1/2 dl	vetemjöl
	Smör till stekning

Till servering

	Banan
	Färska bär

## Näringsvärde per portion

101	kcal
427	kJ
4.5	g Protein
13	g Kolhydrater
3.5	g Fett