



Kokospannkakor

Ingredienser 15 pannkakor

150 g	rismjöl
0,5 dl	strösocker
0,5 tsk	salt
6 dl	kokosmjölk
2 st	ägg
2 msk	koksflingor
2 msk	smör, till stekning

Till servering

2 msk	kokosflingor
2 msk	råsocker
2 st	miniananas

Tillagning

Pannkakor säljs ofta i gatustånd i Thailand. De är lagade med rismjöl och kokosmjölk vilket betyder att de är både gluten- och laktosfria.

Servera gärna färsk skivad ananas till.

Vi har gräddat i crêpespanna men det går bra i vanlig pannkaks- eller plättlagg.

1. Blanda rismjöl, socker och salt i en skål. Vispa ner kokosmjölk och ägg. Vispa till en slät smet. Rör ner kokosen.

2. Hetta upp lite smör i en crêpespanna (ca 16 cm i diameter). Häll i ca 1/2 dl smet och Grädda tunna, gyllengula små pannkakor. Håll dem varma under folie medan resten av smeten gräddas.

3. Rosta kokosflingorna i torr stekpanna ca 1 min. Blanda dem med råsockret. Skala och skiva ananasen. Servera pannkakorna med kokos- och