



#MATUTMANINGEN - #6

Ugnspannkaka med blåbär och bacon

WWW.IMITTEN.SE

INGREDIENSER:

För 4 personer

4 st ägg
8 dl havremjöl
4 dl bovetemjöl
1 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
1,5 dl blåbär
1 paket bacon

GÖR SÅ HÄR:

- 1) Sätt ugnen på 225 grader.
- 2) Häll bovetemjöl, bakpulver och salt i en skål och rör om.
- 3) Vispa ner hälften av havremjölken till en jämn smet. Tillsätt därefter resten av havremjölken samt äggen. Vispa tills du får en klumpfri smet.
- 4) Smörj en form med kokosolja. Häll därefter ner smeten i formen. Ströslå över blåbären. Grädda i ugnen i cirka 25-30 minuter, eller till önskad konsistens uppnåtts.
- 5) Börja att steka baconet i stekpanna på spisen, när ugnspannkakan nästan är färdig.
- 6) Servera ugnspannkakan med bacon och eventuellt en näve blåbär.



#matutmaningen

*Viss inspiration till ovanstående recept har hämtats från [Belly Balance](#)