

# Charlottes Mandelpandekager

## Ingredienser:

3 æg

4 dl mandelmælk (kan skiftes ud med 3 dl vand)

2 spsk boghvedemel (35g)

2 spsk fuldkorn rismel (35g)

1 spsk maismel (15g)

1-2 spsk mandelmel (20g)

Salt

10 dråber stevia

1/2 tsk vanillepulver

Skønne pandekager til morgenmaden f.eks. med lidt syltetøj eller frisk frugt til.

Bland alle ingredienser og steg pandekagerne i kokosolie til de er gyldne.

Dét var nemt :D

Jeg syntes dejen blev lettere at arbejde med efter jeg havde stegt halvdelen... så næste gang vil jeg prøve at lade dejen stå et kvarter inden jeg steger dem... så får jeg nok flere hele ud af det :P Kan være jeg er en klums til det der med at vende dem ;)

