

PANNEKAKER

(2-3 porsjoner)
1 dl sammalt hvete, fin
1,5 dl hvetemel
1/4 ts salt
4 dl lettmelk
2 egg
1 ss smeltet smør
1 ss sukker



Slik gjør du:

- 1) Ha hvetemel, sammalt hvete fin og salt i en bakebolle.
- 2) Mål opp melk, ta dette i bollen. Rør med håndvisp.
- 3) Rør til alle klumpene er borte.
- 4) Dryss i 1 ss sukker.
- 5) Knekk eggene i en liten bolle og pisk de lett med en gaffel.
- 6) Rør eggene inn i røra.
- 7) Ha i smeltet smør.
- 8) Rør godt en gang til.
- 9) La røra stå å svulle/hvile i 5 minutter. (Da blir røra litt tykkere)

*Vi bruker flere panner når vi steker. Ha først plata på 7-8 og skru ned etterhvert. Husk riktig redskap til pannene.
Du trenger ikke smør i panna for hver pannekake, da blir det altfor mye fett.*

SERVERES MED BLÅBÆRSYLTETØY

