



PANNEKAKER

PORSJON

4 porsjoner

DETTE TRENGER DU

- 4 stk egg
- 3 dl hvetemel eller 50/50 siktet og sammalt hvetemel
- 1/2 ts salt
- 5 dl melk

GJENNOMFØRELSE

Slik gjør du:

1. Bland mel og salt. Tilsett halvparten av melken. Rør godt til en tykk og klumpfri røre. Tilsett resten av melken. Visp inn egg. La røren svulle i ca. ½ time.
2. Smelt margarin i en god og varm stekepanne. Hell i en øse med pannekakerøre og vend på pannen, slik at røren legger seg i et jevnt lag. Snu pannekaken når den har stivnet på oversiden og blitt gyllenbrun på undersiden.
3. Når pannekaken er stekt på begge sider, brettes den sammen og legges i et ildfast fat med lokk. Pannekakene holder da varmen, slik at alle kan spise sammen.

Deilige pannepaker - spis plain, eller sammen med bacon og/eller sukker. Det er en hit med pannekakaer og is til dessert!

Oppskriften er hentet fra [matprat.no](http://www.matprat.no)
<http://www.matprat.no>

LYKKE TIL!

