

inköpslistan.se

Av: Hanna

- 4 port
- Övrigt, Smårätter

AMERIKANSKA PANNKAKOR

Ingredienser

2 tsk smör
225 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk socker
salt
3 dl mjölk, låglaktos
2 st ägg

Gör så här

Smält det osaltade smöret och låt det svalna. Mät upp mjöl, bakpulver, socker och salt och blanda samman. Mät upp mjölk, ägg och det smälta smöret i en separat skål och rör ihop. Häll i vätskan bland de torra ingredienserna samtidigt som du vispar samman allt till en smet. Värm en stekpanna och smält lite smör i pannan. Häll i lagom mängd smet, pannkakorna ska bli ungefär 4 cm i diameter. När du ser bubblor på ytan är det dags att vända på pannkakorna. Låt steka ytterligare ett par minuter. Servera pannkakorna med amerikansk lönnsirap. Receptet räcker till cirka 15 pannkakor.