

inköpslistan.se

Av: Mia

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

TUNNPANNKAKA

Ingredienser

2 st ägg
1/2 tsk salt
1 msk socker
6 dl mjölk
3 dl mjöl, vete

Gör så här

1. Knäck äggen i bunken. Lägg i salt och socker. Vispa ihop.
2. Häll i 2 dl av mjölken och rör i mjölet. Vispa med vispen ända tills smeten är alldeles slär och utan klimpar. Häll i resten av mjölken.
3. Smält tre msh smör i i stekpannan på medelsvag värme. Häll smöret i smeten.
4. Höj värmen på plattan och lägg ien ny klick smör.När det fräser är det dags att grädda. Fyll pannan med smet så att det täcker hela botten.
5. När ovansidan är fast och glanslös, är det dags att vända på pannkakan. Låt grädda i 1-2minuter på andra sidan. Håll koll så att den inte bli bränd.

Med det här receptet blir det ca 16 pannkakor.