

Av: *Bella Alén*



- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Mellanmål, Budget, Lättlagat, Vardag, 1 ugn

UGNSPANNKAKA

Laga ugnspannkaka enkelt, sjukt gott och super mumsigt.

Ingredienser ▮

6 st ägg
12 dl mjölk, standard
5 dl mjöl, vete
salt
socker

Gör så här ▮

1. Vispa först upp äggen lite så de går sönder.
2. Tillsätt salt, socker och hälften av mjölken. Vispa igen.
3. Tillsätt sedan mjölet och till sist resten av mjölken.
4. Häll allt på en stor djup plåt som du klätt med bakplåtspapper. Grädda i 225° i ca 30-35 min.
5. Låt svalna. Pudra på lite florsocker och servera med valfri sylt.