



## PANNEKAKER MED KREM OG JORDBÆRPURÉ

6B, PRESTEHEIA SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 dl	hvetemel
2 dl	blåbær (fra fryseren, plukket ved skolen)
1 dl	sammalt hvete, fin
1 ts	vaniljesukker
2 stk	egg
1 dl	fløte
1 ts	sitronsaft
2 dl	lettmelk
2 ss	olje til steking (ca mengde)
2 ss	sukker
0.25 ts	salt
200 g	jordbær(fra fryseren, norske)

### SLIK GJØR DU:

- 1 Visp egg og melk sammen.  
  
Ha mel og salt i en bolle og rør inn melkeblanding til du har en glatt røre.  
  
La røren stå på kjøkkenbenken og svell i ca. 15-20 minutter før du steker pannekakene.
- 2 Ha litt olje i stekepanna. Hell over en øse med røre. Vri litt på pannen så det fordeler seg jevnt. Snu pannekaka når røra har stivnet på toppen.
- 3 Brett pannekaka i to når den er ferdigstekt, og legg den på et fat. Den må avkjøles.
- 4 Putt krem og blåbær i pannekaka. Brett pannekaka og snu den rundt slik at den blir en klump. Ta jordbærpuréen over og litt blåbær og krem.



Slik lager du kremen:

Ta 1 dl kremfløte og 1 ts vaniljesukker i en bolle og visp det til krem.

**6**

Slik lager du jordbærpuréen:

Bland jordbær, sukker og sitron i en bolle og mos det sammen med en stavmixer.