



AMERIKANSKE PANNEKAKER

6B, ÅFOSS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1.5 stk	sitron
4 ss	sukker
2 dl	yoghurt naturell
2 ss	stekesmør
4 stk	egg
1 dl	lønnesirup
3 ts	bakepulver
150 g	smør
0.5 ts	salt
1 dl	hmelk
5 dl	hvetemel

SLIK GJØR DU:

- 1** Smelt 150 g smør i en kjele
- 2** Ha sukker, mel, salt og bakepulver i en bolle og bland godt.
- 3** Klekk egg i en annen bolle og visp sammen. Tilsett yoghurt, sitronsaft, smeltet smør og hmelk. Bruk en håndmikser og bland dette godt sammen med melblandingen. Røren skal være veldig tykk
- 4** Varm smør i en stekepanne. Når smøret har sluttet å bruse er det varmt nok til steking. Bruk en øse og fordel pannekakerøre utover i pannen. Stek på en side til det danner bobler og overflaten begynner å sprekke. Snu hver pannekake og stek til den er gyllen.
- 5** Når pannekakene er ferdig stekt fordeler du et tynt lag med smør på hver pannekake og topp med sirup. Så får du en veldig god middag