



Pannekaker med sukker og sitron

Ingredients

- ♥ 6 egg
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 5 dl melk
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 50 g smør

Servering:

- ♥ 50 g sukker (gjerne finkornet)
- ♥ 2 sitroner



Instructions

Visp sammen egg, sukker og melk. Bland inn hvetemel og smeltet smør. Rør godt med en ballongvisp slik at alle klumper fjernes.

La deigen stå og svelle i minst en halvtime.

Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til steking dersom du ikke har en god teflonpanne.

Serveres nystekte med sukkerdryss og sitronsaft over!

Tips

♥ Spe pannekakerøren med litt ekstra melk eller vann dersom den tykner underveis.

♥ Pannekakene smaker best samme dag de er laget og aller best helt nystekte.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23468>