



Sunne pannekaker med kremost

Ingredienser

- ♥ 60 g Apetina Kremost Lett Naturell
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Til steking:

- ♥ 1 ss smør



Fremgangsmåte

Pisk eggene luftige.

Tilsett kremosten og vaniljeekstrakten og pisk blandingen glatt og klumpfri.

Bruk smør i en pannen og stek pannekakene på medium varme. Merk at røren er tynn, så du bør steke pannekakene i en liten ministekepanne.

Server pannekakene med friske bær (og kanskje et bittelite melisdryss).

Tips

♥ Jeg fikk 2 stk pannekaker stekt i liten stekepanne (20 cm i diameter) av denne oppskriften, men du får kanskje 3 pannekaker hvis du lager dem litt mindre og tynnere enn det jeg har gjort.

♥ Pannekakene smaker best helt nystekte!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sunne-pannekaker-med-kremost>