



Pannekaker med sukker og sitron

Ingredienser

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

Servering:

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



Fremgangsmåte

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 svulle i minst en halvtime.

Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til stekingens 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.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pannekaker-med-sukker-og-sitron>