Vulkanpannekake

Ingredienser



5 store egg
7 dl melk
2 ss sukker
1 stor ss smør
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en stålvisp. Bland i smeltet smør og mel og rør til en klumpfri deig.

Ha bakepapir i en langpanne og hell i pannekakerøren.

Stekes nederst i ovnen ved 225°C i ca 25 min, til kaken har blåst seg opp og er gylden på overflaten.

Serveres nystekt!

Tips

Som nevnt blåser "Vulkanpannekaken" seg opp under stekingen og får morsom fasong som er spesielt populært hos barn. Den vil imidlertid synke litt sammen igjen etter at den er tatt ut av ovnen, så det er best å servere kaken straks den kommer ut av ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vulkanpannekake