Grove Chocolate Chip Pancakes



Ingredienser

♥ 4 dl fin sammalt hvetemel
♥ 3 ss brunt sukker (se tips)
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 3,5 dl kefir
♥ 1/4 ts salt
♥ 3 ss solsikkeolje (se tips)
♥ 1 stort egg
♥ 2 dl chocolate chips (se tips)
- -
♥ 1 dl chocolate chips (se tips)

Servering:
♥ lønnesirup
♥ vaniljeiskrem

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og natron i en bolle. I en annen bolle visper du lett sammen kefir, salt, olje og egget.

Ha væsken i det tørre og rør forsiktig sammen deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet. Det blir en nokså fast røre. Vend i 2 dl chocolate chips til slutt.

Stek middels store pancakes i stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett til stekingen. Bruk en liten øse deig per pancakes. Dryss over noen

ekstra chocolate chips når pancakesene steker og før du snur dem. La pancakesene steke til de er gyldne på undersiden før du snur de med en stekespade og steker de gyldne på den andre siden også. Det lønner seg å ikke steke flere enn 2-3 av gangen.

Serveres nystekte med lønnesirup (og kanske litt vaniljeiskrem hvis du ikke trenger være så veldig sunn i dag allikevel... 😉)

Tips

♥ 3 ss brunt sukker gir ikke så veldig søte pancakes. Det passer perfekt da det jo er meningen å servere disse pancakesene sammen med lønnesirupen. Hvis du ikke har tenkt å spise pancakesene med lønnesirup, vil jeg nok anbefale å øke mengden brunt sukker i deigen til f eks 5 ss.

♥ Husk å bruke olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje. Rapsolje og nøytral matolje kan også bruke, men ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

♥ Jeg har her brukt amerikanske chocolate chips. Har du ikke det, kan du bruke norske sjokoladelinser - eller du kan rett og slett bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Disse pancakesene smaker best nystekte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grove-chocolate-chip-pancakes