



Amerikanske pannekaker med melkesjokolade

Ingredienser

- ♥ 2 egg
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 2 ss matolje (se tips)
- ♥ 1,5 dl yoghurt naturell
- ♥ 1 dl melk (eller vann)
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 3 dl hvetemel
- -
- ♥ 75 g melkesjokolade (se tips)



Fremgangsmåte

Visp egg, sukker, olje, yoghurt og melk lett sammen.

Bland hvetemelet med natron, bakepulver og salt og ha dette i eggeblandingen. Rør raskt sammen til en jevn deig, men ikke rør mer enn nødvendig, ellers kan deigen bli seig.

Hakk melkesjokoladen og vend sjokoladebitene inn i deigen til slutt.

La deigen stå og svulle i 30 minutter.

Stek små, tykke pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt formfett i pannen og stek pannekakene gyldne på hver side.

Serveres gjerne nystekte med et melisdryss!

Tips

- ♥ Husk at du bør bruke olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.
- ♥ Jeg brukte melk i tillegg til yoghurt naturell, men vann går også greit.
- ♥ Jeg brukte 1 melkerull til denne porsjonen som tilsvarer 75 gram melkesjokolade.
- ♥ Pannekakene smaker aller best nystekt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-pannekaker-med-melkesjokolade>