



Foto: Ulrika Pousette

Amerikanska pannkakor

Ingredienser 10 pannkakor

50 g	smör
3 st	ägg
2,5 dl	mjök
5 dl	vetemjöl, (300 g)
2,5 tsk	bakpulver
1 tsk	salt
1 msk	strösocker

Tillbehör

2 dl	crème fraiche
	färska bär, t ex jordgubbar
	lönnsirap

Tillagning

Pannkakorna blir tyngre och matigare än vanliga pannkakor.

1. Smält smöret och låt det svalna. Blanda med ägg och mjök.
2. Blanda alla torra ingredienser. Häll ner dem i äggsmeten och vispa till en slät smet, låt vila ca 10 min.
3. Stek pannkakorna i smör, gärna ett par åt gången på medelstark värme. När du börjar se bubblor på ovansidan är det dags att vända. Det går även bra att steka dem i plättlagg, då håller de formen bättre.
4. Håll pannkakorna varma i ugn tills alla är färdigstekta.
5. Vispa crème fraichen med elvisp tills den blir fluffig. Servera pannkakorna med vispad crème fraiche, jordgubbar och lönnsirap.