



Blåbärspannkaka

Ingredienser 9 - 12 bitar

2,5 dl	vetemjöl
6 dl	mjolk
3 st	ägg
3 dl	frysta eller färska blåbär

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225 grader. Vispa mjölet med hälften av mjölken. Tillsätt äggen, ett i taget under vispning. Vispa i resten av mjölken.
2. Smöra en långpanna. Häll i smeten och sprid ut blåbären någorlunda jämnt. Grädda 20–25 minuter. Skär pannkakan i bitar och servera. Ställ fram strösocker på bordet till den som vill ha.