



Fullkornspannkakor med apelsin

Ingredienser 6 personer

1,5 dl	vetemjöl
1,5 dl	fullkornsvetemjöl
1 msk	vetekli
1 msk	råsocker
0,5 tsk	salt
1 tsk	bakpulver
0,5 tsk	bikarbonat
3 dl	vaniljyoghurt
1 st	ägg
1 st	apelsin, liten, rivet skal
3 msk	smör

Tillbehör

1 paket	turkisk eller grekisk yoghurt
1 st	flytande honung
1 st	kanel
6 st	apelsinklyftor

Tillagning

Smarriga tjockpannkakor som du med fördel kan laga dubbel sats av, de kommer att ha strykande åtgång.

1. Blanda de torra ingredienserna och tillsätt yoghurt, ägg och apelsinskal. Rör till en jämn smet.
2. Smält 1/3 av smöret i stekpanna eller plättlagg. Häll smöret i smeten. Grädda små tjocka pannkakor i resterande smör, 2–3 min på varje sida tills de fått fin färg.
3. Servera pannkakorna ljumma eller rumstempererade med en klick yoghurt, honung, kanel och apelsinklyftor.

Lätt att variera. Byt ut apelsinskal mot citronskal vaniljsocker. Pannkakorna kan även serveras med lönsirap, lemon curd, sylt och grädde eller glass.