



Foto: KRISTIN LIDELL

Pannkakor med smarrig blåbärskesella

Antal portioner: 4
0.8 dl vetemjöl
1.6 dl mellanmjölk
0.8 st ägg
salt
0.8 msk margarin
200 gram kesella
0.6 dl florsocker
3.2 dl blåbär

Vispa ihop vetemjöl och hälften av mjölken till en slät smet. Tillsätt resten av mjölken, ägg och salt. Vispa lite till. Stek pannkakor av smeten (ta 1/2 dl smet per pannkaka). Lägg pannkakorna på en tallrik. Blanda kesella och florsocker i en bunke. Rör ner blåbären. Lägg en klick av blåbärskesellan på pannkakan och vik ihop. Gör likadant med resten av pannkakorna och blåbärskesellan.