

AMERIKANSKE PANDEKAGER



Ca. 10 stk.



Ca. 25 minutter



DET SKAL DU BRUGE

INGREDIENSER

- 25 g smør
- 2 ½ dl hvedemel
- 1 ½ dl minimælk
- 1 æg
- 1 spsk. sukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. kanel
- ½ tsk. salt
- 1 dl græsk yoghurt 2 %
- Valgfri topping

REDSKABER

- En køkkenvægt
- To små skåle
- En lille gryde
- Et dl mål
- En stor skål
- Et piskeris
- En spiseske
- To teskeer
- En opøsterske eller grydeske
- En lille pande
- En paletkniv
- En tallerken
- Stanniol

SÅDAN GØR DU

1. Mål smørret af og smelt det i gryden ved lav varme. Når smørret er smeltet, hældes det over i en lille skål
2. Mål mælk og mel af, kom det i den store skål og pisk det sammen til der ikke er nogen klumper i dejen
3. Slå ægget ud i den lille skål - pas på der ikke kommer nogen skaller med - og hæld det derefter i den store skål
4. Mål sukker, bagepulver, kanel, salt og græsk yoghurt op, og hæld det i skålen
5. Hæld også det let afkølede smør i skålen, og pisk det hele godt sammen
6. Sæt panden på en kogeplade og skru op på middel varme
7. Kom ca. ½ tsk. smør på panden, lad det smelte og hæld en skefuld dej på panden
8. Når farven på kanten af pandekagen ændrer sig og den har løsnet sig lidt fra panden, kan den vendes - det tager ca. 1-2 minutter
9. Giv pandekagen 1-2 minutter på den anden side og løft så den færdige pandekage over på en tallerken - hold de færdige pandekager lune ved at dække tallerkenen med et stykke stanniol
10. Gør nu det samme med resten af dejen indtil skålen er tom
11. Spis pandekagerne som de er eller kom noget lækker topping på



TIP! Tilsæt ½-1 tsk. vaniljesukker til 2 spsk. græsk yoghurt, rør sammen og du har en lækker topping til dine pandekager - yoghurtcremen går også godt sammen med frisk frugt og bær.

INDKØBSLISTE

Smør	Mel
Minimælk	Sukker
Græsk yoghurt 2 %	Bagepulver
Æg	Kanel