



# Amerikanska pannkakor

De amerikanska pannkakorna är otroligt goda, särskilt tillsammans med lönsirap och bär. Men det går också jättebra att servera dem med honung, eller varför inte med grädde och sylt?

Det här enkla och lättlagade receptet ger 10–12 pannkakor, beroende på hur stora du gör dem – och cirka 20 plättar om du gräddar dem i plättjärnet.

2  $\frac{1}{2}$  dl vetemjöl

2 tsk bakpulver eller 1 tsk bikarbonat

$\frac{1}{2}$  tsk salt

2  $\frac{1}{2}$  dl filmjök (eller hälften vardera av fil och mjök)

2 msk smält smör, samt smör eller olja till gräddning  
1 ägg

Blanda de torra ingredienserna och vispa sedan i mjölken och det smälta, avsvalnade smöret. Rör sist ner ägget.

Grädda pannkakorna i lite smör eller olja och vänd dem när de sväller upp och blir bubbliga på ovansidan.

Servera med bär, lönnsirap (eller vanlig sirap), honung eller vad du föredrar.

Alternativ: Strö över några bär eller ett par bananskivor på varje pannkaka innan du vänder dem.

Tips: Om du inte har flytande honung går det alldeles utmärkt att värma vanlig honung och servera till pannkakorna. Det är också jättegott att knapersteka lite bacon till.

Text: Bitte Assarmo

Från Kuriren 3-2018