Sjokoladepannekaker



Ingredienser

6 egg
2 ss sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel
50 g smør
1-2 ss kakao

Steking:
smør

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og melk
med en stålvisp. Pisk inn hvetemel og smeltet smør. Rør så inn kakao, mengden bestemmes ut i fra hvor sterk sjokoladesmak du ønsker. La deigen stå og svelle i minst en halvtime.

Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til stekingen dersom du ikke har en god teflonpanne.

Serveres nystekte!

Tips

Spe pannekakerøren med litt ekstra melk eller vann dersom den tykner underveis.

I stedet for kakao kan du bruke 100 g revet mørk eller lys kokesjokolade, eller du kan bruke noen spiseskjeer sjokolademelkpulver.

Forslag til tilbehør er vaniljeis, sjokoladesaus og/eller jordbærsaus og friske bær.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepannekaker