Pannekaker med nugattifyll

Ingredienser



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

Steking:
smør

Fyll:
Nugatti (sjokolade- og nøttepålegg)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og melk med en stålvisp. Pisk inn hvetemel og smeltet smør. 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.

Smør hver pannekake med et tynt lag nugatti. Brett pannekakene. Serveres nystekte sammen med is og høvlet sjokolade.

Tips

I oppskriften er det 2 ss sukker, men siden sjokoladepålegget er nokså søtt, kan du vurdere om du synes at det holder med 1 ss sukker.

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

Se også oppskrift på "Pannekaker" og "Sjokoladepannekaker".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pannekaker-med-nugattifyll