Barnehagens beste langpannekake



Ingredienser

1 liter kefir
8 dl sukker
3 ts natron
3 ts kanel
150 g smør
12 dl hvetemel

Glasur:
150 g smør
2 ts Oboy sjokolademelkpulver (se tips)
2 ss ikke for sterk kaffe
4-5 dl melis

Fremgangsmåte

Ha kefir i en stor rørebolle og tilsett sukker, natron og kanel. Smelt smøret og bland i og bland til slutt i hvetemelet. Rør til en klumpfri deig (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min til den er gylden og gjennomstekt.

Til glasuren smeltes smøret i en kjele. Rør i sjokoladepulver, kaffe og melis (jeg brukte 5 dl) til en glatt og klumpfri glasur.

La den ferdigstekte kaken avkjøles til den er lunken. Smør så glasuren på kaken. Dryss eventuelt over litt kakestrøssel til pynt og del kaken deretter opp i passe store firkanter.

Tips

Jeg bruker alltid stålvisp (også kalt ballongvisp) når jeg skal røre i mine deiger, for det gjør at melklumper løser seg opp veldig raskt og effektivt.

I stedet for 2 ts Oboy sjokolademelkpulver i glasuren går det an å bruke 1 ts vanlig kakao.

Hvis man ønsker, kan man også tilsette 1 eggeplomme i glasuren. Det gir ekstra fylde og glans. Da jeg lagde kaken på bildet, lagde jeg glasuren uten eggeplomme.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnehagens-beste-langpannekake