Stor blåbærpannekake (Ovnspannekake med blåbær)



Ingredienser

2 store egg
3 dl melk
1 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel
50 g smør
- -
2-3 dl blåbær
2-3 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk eggene sammen med melk og vaniljesukker med en stålvisp. Rør i hvetemelet og smeltet smør til en klumpfri deig.

Ha bakepapir i en stor langpanne (30 x 40 cm) og hell i pannekakerøren. Fordel blåbærene over deigen og dryss over sukker. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 30 min.

Del den nystekte pannekaken opp i passe store firkanter og server varme, eventuelt med et litt melisdryss!

Tips

Se også **Pannekake i langpanne (Ovnspannekake)** her på Det søte liv som er samme oppskrift, men uten bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stor-blabaerpannekake-ovnspannekake-med-blabaer