Blueberry Pancakes



Ingredienser

♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 stort egg
♥ 3 dl melk
♥ 25 g smør
♥ 200 g blåbær

Servering:
♥ ekstra blåbær
♥ lønnesirup (maply syrup, se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel og bakepulver i en bolle. I en annen bolle piske egg og melk lett sammen. Rør dette så i melblandingen. Vend deretter i smeltet smør og til slutt forsiktig i blåbærene.

Stek pancakes i teflonbelagt stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett når du steker. Bruk en ca en stor spiseskje deig per pancake og ikke stek flere enn 3-4 stk av gangen. La det bli en gylden skorpe på undersiden før du snur dem og steker dem gyldne på andre siden også.

Stable de nysteke pancakesene oppå hverandre. Hell over rikelige mengder med lønnesirup og fordel ekstra blåbær over det hele.

Serveres og nytes!

Tips

♥ Merk at det ikke er noe sukker i deigen i denne oppskriften. Det er fordi det er meningen å servere pancakesene sammen med lønnesirup og blåbær. Hvis du av en eller annen grunn ikke vil servere med sirup, anbefaler jeg deg å tilsette 2-3 ss hvitt eller brunt sukker i røren i stedet.

♥ Til amerikanske Blueberry Pancakes synes jeg det passer best med store, amerikanske blåbær. De holder godt på fargen, slik at pannekakene får lys farge.

♥ Blueberry Pancakes er også gode kalde, men KANONGODE varme! Vaniljeiskrem er slettes ikke dumt tilbehør:)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blueberry-pancakes