Sunne pannekaker med kremost



Ingredienser

♥ 60 g Apetina Kremost Lett Naturell
♥ 2 store egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Til steking:
♥ 1 ss smør

Fremgangsmåte

Pisk eggene luftige.

Tilsett kremosten og vaniljeekstrakten og pisk blandingen glatt og klumpfri.

Bruk smør i en pannen og stek pannekakene på medium varme. Merk at røren er tynn, så du bør steke pannekakene i en liten ministekepanne.

Server pannekakene med friske bær (og kanskje et bittelite melisdryss).

Tips

♥ Jeg fikk 2 stk pannekaker stekt i liten stekepanne (20 cm i diameter) av denne oppskriften, men du får kanskje 3 pannekaker hvis du lager dem litt mindre og tynnere enn det jeg har gjort.

♥ Pannekakene smaker best helt nystekte!

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

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