Havrepannekaker



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 7,5 dl (hel)melk
♥ 5 dl havremel
♥ 1 ss lønnesirup
♥ en liten klype salt

Fremgangsmåte

Visp eggene lett sammen med halvparten av melken. Tilsett havremel, lønnesirup og litt salt.
Rør blandingen jevn mens du gradvis sper med resten av melken (se tips). Rør til du får en klumpfri pannekakerøre. La røren stå og svelle i 30 minutter.

Varm opp stekepannen og spray den med litt formfett (eller du kan bruke litt smør eller olje til stekingen). Stek pannekaker på middels varme til de blir gylne på hver side.

Serveres nystekte med ønsket tilbehør.

Tips

♥ For å få en klumpfri pannekakerøre, lønner det seg å holde igjen på melken og røre ut melet med halvparten av melken først. Jeg rører for hånd og bruker en vanlig ballongvisp. Så sper du gradvis med mer melk, litt av gangen, mens du rører slik at pannekakerøren gradvis blir tynnere.

♥ Jeg brukte her helmelk, men det går helt greit å bruke lettmelk.

♥ Havremel fås kjøpt i de fleste norske matbutikker. Du kan også lage ditt eget havremel ved å ha havregryn i en food processor og kjøre på til havregrynene blir finmalt.

♥ Når du bruker bare havremel i pannekakerøren som jeg har gjort her, får du nokså grove havrepannekaker, som jo er akkurat det jeg ville ha. Merk at pannekakene da går litt lettere i stykker. Ønsker du pannekakene litt mindre grove, kan du bruke 3 dl havremel og 2 dl vanlig hvetemel.

♥ Havrepannekaker bør serveres nystekte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrepannekaker