Amerikanske pannekaker med melkesjokolade

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ss matolje (se tips)
♥ 1,5 dl yoghurt naturell
♥ 1 dl melk (eller vann)
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl hvetemel
- -
♥ 75 g melkesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Visp egg, sukker, olje, yoghurt og melk lett sammen.

Bland hvetemelet med natron, bakepulver og salt og ha dette i eggeblandingen. Rør raskt sammen til en jevn deig, men ikke rør mer enn nødvendig, ellers kan deigen bli seig.

Hakk melkesjokoladen og vend sjokoladebitene inn i deigen til slutt.

La deigen stå og svelle i 30 minutter.

Stek små, tykke pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt formfett i pannen og stek pannekakene gylne på hver side.

Serveres gjerne nystekte med et melisdryss!

Tips

♥ Husk at du bør bruke olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

♥ Jeg brukte melk i tillegg til yoghurt naturell, men vann går også greit.

♥ Jeg brukte 1 melkerull til denne porsjonen som tilsvarer 75 gram melkesjokolade.

♥ Pannekakene smaker aller best nystekt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-pannekaker-med-melkesjokolade