Pannekaker med sukker og sitron

Ingredienser



♥ 6 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 5 dl melk
♥ 5 dl hvetemel
♥ 50 g smør

Servering:
♥ 50 g sukker (gjerne finkornet)
♥ 2 sitroner

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og melk. Bland inn hvetemel og smeltet smør. Rør godt med en ballongvisp slik at alle klumper fjernes.

La deigen stå og svelle i minst en halvtime.

Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til stekingen dersom du ikke har en god teflonpanne.

Serveres nystekte med sukkerdryss og sitronsaft over!

Tips

♥ Spe pannekakerøren med litt ekstra melk eller vann dersom den tykner underveis.

♥ Pannekakene smaker best samme dag de er laget og aller best helt nystekte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pannekaker-med-sukker-og-sitron