DESSERT

Ginos amerikanska pannkakor

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Mina fluffiga amerikanska pannkakor med min metod som ger lika perfekta pannkakor som på brunchstället.

30

INGREDIENSER

2 1/2 dl mjöl
3 tsk bakpulver
3 krm salt
2 msk muscovadosocker
3 dl mjölk (eller havremjölk för att göra mjölkfria)
50 gram smält saltat smör (margarin för mjölkfritt)
1 st ägg
1 nypa kanelpulver

GÖR SÅ HÄR

1. För att få pannkakorna perfekt runda behöver du ha mini stekpanna på 10cm. Köp online och tacka mig sen! :)

2. Häll alla ingredienser i en bunke. Kör med stavmixer att få helt slät smet. Värm upp två plattor. En på hög värme och andra på låg värme.

3. Förvärm stekpannan på den höga värmeen, när det börjar ryka lite smått är pannan klar för att grädda pannkakan.
Häll ca 0,7 dl pannkakssmet i ministekpannan (torr panna, inget smör i botten). När det börjar bubbla på ovansidan så vänder du snabbt pannkakan och flyttar pannan till låg värme där du gräddar färdigt den. Med hjälp av en slickepott så pillar du ner kanterna på pannkakan för att få den helt rund och fin! På så sätt bränns inte undersidan medan den gräddas klart.
Första pannkakan är alltid ful. Blir första sidan för stekt så får man sänka värmen något.

4. Upprepa proceduren! Det tar längre tid men man får de perfekta pannkakorna precis som på brunchstället.
Avsluta såklart med sjuka mängder lönnsirap, det är så gott. Och gärna några färska jordgubbar!