



# Jennifers amerikanska pannkakor

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Jag får aldrig nog av amerikanska pannkakor, speciellt dessa som du serverar med färska blåbär och mycket lönsirap. Så enkla att göra och perfekta när du vill lyxa till helgfrukosten.

Smeten ger ca 15 st pannkakor.



## INGREDIENSER

2.5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk socker  
2.5 dl mjölk 3%  
2 msk smält smör  
1 st ägg  
smör till stekning

### Servering

florsocker  
lönsirap  
färska blåbär

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda de torra ingredienserna i en skål.
- 2** Vispa först ner mjölk, sedan smör och slutligen ägget. Vispa till en slät smet.
- 3** Tillsätt lite smör i en upphettad panna och lägg sedan ungefär en matsked smet per pannkaka. Ha inte pannan för varm.
- 4** Det ska bli cirka 15 stycken pannkakor.  
Grädda i ca en halv minut eller tills det börjar bli lite bubblor på ytan. Vänd och grädda i ca en halv minut till.  
Strö de nygräddade pannkakorna med florsocker och servera direkt med lönsirap och blåbär.