



Amerikanska kanelpannkakor till frukost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner:

Njut av amerikanska kanelpannkakor till frukost! Det är Cassandra Brunstedts recept då hon tidigare var profil på Vin & Matguiden. Idag är hon författare och högaktuell med boken En enkel till Indien.

Det finns inget godare än nygräddade pannkakor! Vill du testa att smaksätta dem lite så är det himla gott att blanda ner kanel och ingefära i smeten. Avnjut med sirap och rostade pekan- och valnötter.



INGREDIENSER



- 2.5 deciliter vetemjöl
- 2 teskedar bakpulver
- 2 matskedar socker
- 2.5 deciliter mjölk
- 1.5 tesked kanel
- 1.5 tesked mald ingefära
- 1 ägg
- 2 matskedar smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda de torra ingredienserna i en skål.
- 2 Vispa först ner mjölken, sedan smöret och sist ägget. Vispa till en slät smet.
- 3 Klicka ut en klick smet per pannkaka och stek tills den fått fin yta. Smaklig måltid!