



GENERELL

# Glutenfria pannkakor

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Glutenfria lowcarb-pannkakor som funkar lika bra med bär och grädde som till crêpes.

Receptet räcker till ca 8 pannkakor. Bli smeten för tjock så späd med lite vatten. Tänk på att vispa den då och då så att inte fiberhusken sjunker till botten.



## INGREDIENSER

6 deciliter grädde  
3 stycken ägg  
2 deciliter vatten  
2 matskedar fiberhusk  
0.5 tesked salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa först äggen. Blanda sen ihop äggen och resten av ingredienserna i en hög skål och kör med mixerstav för att få en jämn och fin smet. Låt stå i ca 5 minuter.

**2**

Blanda igen och häll eventuellt i lite vatten om den är för tjock.

**3**

Häll ca 1 dl i varm panna med smör. Sänk värmen till medelvärme och vänd pannkakan när ytan stelnat.

**4**

Servera med bär och grädde, kanel/vaniljsmör eller som crêpes med olika fyllningar.