



DESSERT

# Amerikanska pannkakor

Kock: **Frank Steen** Tid: **30 min** Portioner: **5**



Mitt bästa recept på amerikanska pannkakor!

Amerikanska pannkakor är något som brukar uppskattas av stora som små och passar perfekt till frukost och på brunch.



## INGREDIENSER

### Pannkakorna

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

### Servering

5 dl färska bär  
1 dl lönsirap

2 msk florsocker

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda vetemjöl, bakpulver, socker och salt i en bunke.
- 2** Vispa ner mjölken i bunken. Tillsätt det smälta smöret och ägget. Vispa tills du får en slät smet.
- 3** Hetta upp en stekpanna och lägg i en klick smör.
- 4** Ta cirka en matsked smet per pannkaka och grädda i cirka 1½2 minuter. Vänd pannkakan när du ser att det bildas lite bubblor på ytan och grädda ytterligare cirka 1½2 minuter.
- 5** Servera pannkakorna med färska bär och rikligt med lönnsirap. Pudra gärna pannkakan med florsocker innan servering.