



DESSERT

Per Morbergs fräsiga pannkakor

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Per Morbergs fräsiga pannkakor passar utmärkt att serveras på brunch eller till lunch.

Hemligheten bakom att få pannkakorna sådär härligt fräsiga är att ha i lite kolsyrat vatten i smeten.



INGREDIENSER

6 dl mjölk
0.5 dl kolsyrat vatten
3 st ägg
2.5 dl vetemjöl
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda mjöl och salt i en bunke.
- 2** Tillsätt 3 dl av mjölken och vispa ihop till en slät smet.
- 3** Vispa i resten av mjölken och äggen i smeten.
- 4** Låt smeten svälla i ca 30 minuter. Tillsätt det kolsyrade vattnet precis innan du ska steka pannkakorna för att få en extra fluffig smet.
- 5** Hetta upp en stekpanna och grädda pannkakorna i smör tills de får en gyllene färg på båda sidor.
- 6** Servera gärna pannkakorna med färska bär!