



Beskrivelse

Pisk mælk og mel sammen.

Tilsæt æg, olie, salt og sukker og pisk det godt sammen.

Kom lidt fedtstof på panden og steg ca. 3/4 dl dej ad gangen.

Rør dejen igennem mellem hver bagning, så dejen er ensartet i hver pandekage.

Tip:

Hvis du kun kommer 1 tsk. sukker i dejen, kan den bruges til madpandekager.

Ingredienser

3 dl mælk

1 dl fuldkornsmel

1 dl hvedemel

3 æg

1 spsk. rapsolie

1/4 tsk. salt

2 tsk. sukker

Smør til stegning