

Havrepandekager med farin

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Bland havregryn, fuldkornsmel, farin og salt. Tilsæt ægget og rør mælken i lidt af gangen. Rør smeltet smør i. Lad dejen stå i 30 minutter - eller natten over i køleskabet.

Kom lidt fedtstof på panden og hæld 1/4 af dejen på. Vend pandekagen når dejen bobler. Bag den anden side, indtil den er gyldenbrun. Bag resten af pandekagerne.

Server pandekagerne med ahornsirup, frisk frugt eller frugtkompot.

Ingredienser

50 g havregryn

50 g fuldkornsmel

15 g brun farin

1 knivspids salt

1 æg

3 dl mælk

1 spsk. smeltet smør