



Amerikansk

Ingredienser

150 g hvedemel
1 spsk. sukker
1 knivspids salt
1 æg
2 spsk. olie
2,5 dl mælk
1 tsk. bagepulver
Margarine

Tilbehør:

Ahornsirup og/eller is

Beskrivelse

Kom mel, sukker, salt, æg, olie og 1 dl mælk i en skål og pisk til en klumpfri masse.

Pisk resten af mælken i lidt ad gangen. Pisk bagepulveret i og bag straks.

Varm en pande op med margarine. Brug 2 spiseskefulde dej, der lægges hurtigt oven i hinanden pr. pandekage.

Skru ned på middel varme, når panden er varm. Steg pandekagerne brune på begge sider, ca. 1½ - 2 minutter pr. side. Tilsæt margarine hver gang en ny dej lægges på.

Server straks med ahornsirup eller is.