

# Amerikanske pandekager

Ca. 24 stk – 15 min prep tid - ++ bagetid



1)

Del æggene i hvider/blommer

Pisk æggehviderne med sukkeret



2)

Bland natron og bagepulver i



3)

Bland resten af ingredienserne i



4)

Brug en kop eller lille kande til at hælde dejen på panden. Ikke for meget.



5)

Varm panden op og brug rigtig smør. Lav ”klatter” på en stor pande så kan man lave flere ad gangen.



6)

Nyd med sukker, sirup, marmelade eller flydende honning!



# Amerikanske pandekager



## Ingredienser

### Indkøb

- 300 g mel
- 50 g sukker
- 2 tskf bagepulver
- 2 tskf natron
- ½ tskf havsalt
- 1 dl majsolie/ eller solsikkeolie
- 2,5 dl kærnemælk
- 2 æg
- 2 dl mælk

### Ingredienser fra skabet

- Smør til stegning

### Tip!

Kærnemælk kan erstattes med creme fraiche, youghurt natural eller lign med ”surhed” hvis man ikke lige har kærnemælk i køleskabet.

Du kan evt. tilsætte reven citronskal eller lidt kardemomme for mere smag.