

AMERIKANSKE PANDEKAGER

24 stk.

7 æg

1 liter A38

½ dl sukker

½ tsk. salt

4 spsk. olie

600 g mel

3 tsk. bagepulver

1½ tsk. natron

Flydende margarine til stegning



Pisk æg og A38. Rør sukker, salt og olie i. Bland bagepulver og natron i melet og pisk det i væden, til dejen er helt glat og fri for klumper.

Lad dejen hvile ca. 15-30 minutter.

Tag ca. 1 dl pandekagedej og hæld den på en middelvarm pande med flydende margarine og bag pandekagen ca. 3-4 minutter på hver side. Pandekagerne skal ikke være for store.

Server pandekagerne med flormelis, friske bær og ahornsirup.

Frysetips:

Pandekagerne er velegnede til frysning. Så bag en stor portion i forvejen og tag det antal op du vil bruge på dagen. Læg dem på en bageplade og varm dem i ovnen.