



# Oppskrift

## Oppskrift grove pannekaker

<b>Vanskelighetsgrad</b>	Enkel
<b>Tidsbruk</b>	Lage og hvile røre 15 minutter. Steke 2-3 min pr. pannekake (60-90 sek/side).
<b>Porsjoner</b>	Oppskriften blir ca 10 stk pannekaker i 26 cm stekepanne
<b>Anbefalt utstyr</b>	Bolle, måleskjeer, dl-mål, visp, nonstick stekepanne, stekespade. Tidtaker/stoppeklokke gjør det enkelt å få alle pannekakene like perfekt.

### Ingredienser

- 2 dl sammalt hvetemel finmalt
- 1/4 ts salt
- 1 ss (3 ts) olje
- 4 dl lettmelk
- 2 egg

### Fremgangsmåte

#### Lage pannekakerøre

1. Visp sammen mel, salt, olje og halvparten av melken til det ikke er noe tørt mel eller klumper.
2. Ha i eggene og resten av melken og visp til en jevn røre (røren skal være ganske tynn).
3. La pannekakerøren stå i minst 10 minutter å godgjøre seg i romtemperatur før du steker pannekaker.  
Du kan også sette pannekakerøren i kjøleskapet til senere (men la den komme til romtemperatur igjen før steking).

#### Steke pannekaker

Varm opp en nonstick stekepanne til middels varme (jeg bruker 5 av 9).

For hver pannekake:

1. Ha bitte litt olje i pannen og fordel jevnt med kjøkkenpapir.
2. Rør om i røren, så ikke noe ligger på bunnen.
3. Hell litt røre i midten av pannen og vri på den så røren renner rundt og dekker hele bunnen av stekepannen jevnt.  
Ha i eventuelt litt mer røre hvis det ble for lite til å dekke bunnen.
4. Stek ca 60-90 sekunder på hver side til gyllen.