

# AMERIKANSKE PANNEKAKER

50 gram meierismør  
2,5 dl heilmjøl  
2 egg  
3 dl kveitemjøl  
2 ts bakepulver  
½ ts salt  
1 ss sukker



## Slik gjer du:

1. Smelt smør i ei panne og ha i mjøl.
2. Ha i egga og visp.
3. Bland kveitemjøl, bakepulver, salt og sukker i ei bakebolle.
4. Hell væska i mjølblandinga medan du rører.
5. Rør til det er klumpfritt.
6. La pannekakerøra stå og svulle i ca. 15 minutt.
  
7. Set komfyren på 6
8. Ha ein liten smørklatt i steikepanna.
9. Steik små pannekaker. Bruk ei lita ause.
10. Når det boblar på oppsida må du snu pannekaka med ein steikespade.
11. Legg dei ferdigsteikte pannekakene i stabel på eit fat.

# JORDBÆRSYLTETØY

200 gram jordbær  
25 gram melis



## Slik gjer du:

1. Ha jordbær og melis i ei lita panne.
2. Varm forsiktig opp medan du rører.
3. Avkjøl litt.
4. Bruk stavmiksar til syltetøyet er glatt.
5. Hell syltetøyet i ei lita skål.

## ARBEIDSFORDELING

- 1 – måler opp og smelter smør
- 2 – måler opp mel, sukker, salt og bakepulver
- 3 – måler opp melk og knekker i egg
- 4 – finner frem redskapene og gjør klart til laging av syltetøy

Alle bytar på å røre og steike.

## FAKTA

Om du ønskjer ein sunnare variant av desse pannekaken, kan du erstatte halvparten av kveitemjølet med havregryn.

Jordbær er rike på C-vitaminar, og er bra for kroppen.