

Torsdag och pannkaka

På torsdagar när Stefan jobbar sent brukar jag och barnen ofta laga ugnspannkaka. Även fast vi gör 1 1/2 sats är det sällan det blir något över. Det bästa tillbehöret är hjortronsylt och en klick grädde!



Ugnspannkaka

4 personer

3,75 dl vetemjöl

0,75 tsk salt

4,5 dl mjölk

4,5 dl vatten

5 ägg

2-3 msk smör eller margarin

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda mjöl och salt i en hög skål. Tillsätt mjölken och vispa till en jämn smet. Häll sedan i vattnet. Vispa sist i äggen.

Bryn fett i en långpanna ugnen. Häll i smeten. Grädda i mitten av ugnen tills pannkakan "stannat" och fått fin färg, 20-25 minuter. Skär i bitar och servera med sylt och glass eller grädde.