

# !!LAG PANNEKAKER!!

Dette aktivitetsforslaget går ut på å lage dagens middag sammen.

Nemlig pannekaker

## Ingredienser for 4 porsjoner:

- 3dl Hvetemel
- 5dl Melk
- 0,5 ts salt
- 5stk egg
- 1ss smør eller margarin

Eventuelt syltetøy eller annet ønsket pålegg

## Utstyr:

- En bolle
- En visp
- Øse
- Stekepanne/Stekeplate



Slik gjør dere:

1. Først blander dere mel og salt i en bolle. Tilsett omtrent halvparten av melken. Visp dette sammen til alle klumper er borte. Tilsett deretter resten av melken. Visp for så inn eggene i røren. La pannekakerøren stå i noen minutter før den skal stekes
2. Videre skal det smeltes smør/margarin i en varm stekepanne. Når smøret er smeltet skal pannekakerøren helles over i pannen med en øse. Fordel røren utover pannen slik at den blir jevnt og flat. Snu pannekaken når den synlige oversiden har stivnet og blitt gyllenbrun på undersiden.
3. Når pannekaken er riktig stekt på begge sider, legges den over på et fat (Gjerne med lokk). Dette holder pannekakene varme.
4. Når pannekakene er ferdig stekt serveres de gjerne med ønsket tilbehør eller syltetøy