

**Frokost: Grove pannekaker**

-1 ½ dl sammalt hvete, fin

-1 ½ dl hvetemel , siktet

-½ ts salt

-5 dl ekstra lett melk ,eller skummet

-4 stk egg

-smør til steking

Fremgangsmåte:

-Bland mel og salt. Tilsett ca halvparten av melken, og rør godt til en tykk og klumpfri røre.

-Tilsett resten av melken og visp inn eggene. La røren svelle i ca 30 minutter.

**Steking av pannekaker**

Smelt litt smør i en god og varm stekepanne. Hell i en øse med pannekakerøre og vend på pannen, slik at røren legger seg i et jevnt lag. Snu pannekaken når den har stivnet på oversiden og blitt gyllenbrun på undersiden.

Tips:

Pannekakerøre blir til grov vaffelrøre hvis du tilsetter 1 dl mer mel.

