



Rullapannukakku

Aineet: 8 dl maitoa
2 munaa
4 dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
2 rkl öljyä
Täytteeksi:
2 dl mansikkahilloa
n. 2 dl mansikoita

Valmistus: Sekoita maidon joukkoon munat, vehnä jauhot, suola, sokeri ja öljy. Anna pannukakkutaikinan turvota noin 15 minuuttia. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun. Paista 200-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia.

Paloittele kohmeiset mansikat mansikkahillon joukkoon. Levitä täyte pannukakulle. Kääri pannukakku pitkältä sivulta tiukaksi rullaksi.

Viipaloi pannukakku tarjoiluvadille ja tarjoa jälkiruokana tai välipalana.