



Pannukakku

Aineet: 3 muna
3 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
1 tl sokeria
6 dl maitoa
2 rkl sulatettua voita

Valmistus: Mittaa jauhot ja sokeri kulhoon. Kaada päälle puolet maidosta.
Vatkaa tasaiseksi seokseksi ja lisää munat, suola ja loput maidosta.
Pane taikina vetäytymään jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.
Sulata rasva uunipannussa ja voitele sillä pohja. Vatkaa taikina ja
kaada se pannuun. Kypsennä 200 asteen lämmössä noin
40 minuuttia, jolloin pinta on lievästi ruskettunut. Tarjoa sokerin ja hillon kera.

www.superkokki.com