



Amerikkalaiset pannarit

Aineet: 3 dl maitoa
3 dl vehnä jauhoja
3 rkl sokeria
3 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
1 muna
loraus ruokaöljyä
Maun mukaan taikinaan voi lisätä mustikoita, inkivääriä, eri jauholaatuja (esim. puolet grahamjauhoja), suklaata, puolitettuja banaaneja jne.

Valmistus: Pannu lämmitetään keskilämpimäksi (asetuksella 3-4/6).

Taikinaa kaadetaan keskelle pannua eikä sitä levitetä mitenkään. Liian isoja pannareita ei kannata tehdä ainakaan ensi alkuun.

Kun kuplat taikinan pinnalla alkavat rikkoutua, käännetään ja annetaan toisen puolen paistua hetki.

Valmiin pannarin pitäisi olla vaalean kultaisen värinen.

Pannareiden päälle pannaan voita ja tavallista vaahterasiirappia.