



DESSERT

Amerikanske pandekager m. tilbehør

Ingredienser:

Antal personer: 4-6

300 gr.	Hvedemel
2 stk.	Æg
½ ltr..	Mælk (kærne- el. letmælk)
4 spsk.	Fedtstof flydende
2 spsk.	Sukker
2 tsk.	Bagepulver
2 tsk.	Vaniljesukker
½ tsk.	Salt
½ stk.	Citron (revet skal)
150 gr.	Bacon
150 gr.	Ahornsirup

Fremgangsmåde:

Halver bacon skiverne og steg dem sprøde på en pande. Bland mel og bagepulver. Slå æggene ud i en skål, tilsæt sukker, salt, mælk, fedtstof, den revne citronskal, 1 spsk. citronsaft, og vaniljesukker. Rør det hele godt sammen, evt. med en elpisker og tilsæt mel/bagepulver blandingen. Lad det hvile i køleskab i ½ time.

Varm blinisanden op (mellemlarm) smør hullerne med lidt olie og hæld mellem ½ og ¾ dl. dej i hullerne, Ikke for meget dej, de hæver lidt. Lad dem stege lidt, så kanten brunes, vend dem (med en træpind) og steg færdig. Når først du er godt i gang, er det ikke nødvendigt at smøre panden hver gang, der er jo fedtstof i dejen.

Serveres med ahornsirup, nogle bruger smør, frugter, is, evt. pisket Mathilde creme.. Bacon bruges som snacks tilbehør.