

Amerískar pönnukökur

2 dl hveiti
1 dl heilhveiti
½ tsk lyftiduft
¼ tsk matarsódi
¼ tsk salt
½ tsk sykur
1 egg
1 ½ msk matarolía
1 dl súrmjólk
1 ½ dl mjólk

3 msk matarolía, til að setja smátt og smátt á pönnuna meðan á steikingu stendur eða eftir þörfum.

Aðferð:

1. Setjið allt í skál í rétttri röð og hrærið svo vel með písk eða sleif þar til deigið verður kekkjalaust.
2. Kveikið undir pönnu á miðstraum, þegar pannan er orðin heit eru búnar til litlar pönnukökur.
3. Notið ausu til að setja deigið á pönnuna, ca tvær pönnukökur í einu á pönnuna.
4. Þegar kökurnar eru orðnar nærri þurrar að ofan á að snúa þeim við og baka þær á hinni hliðinni.

Borið fram með sírópi eða osti og smjöri.

Heimilisfræði

María Maronsdóttir
Sunnulækjarskóli