

Perfekte pannekaker (til den ikke fullt så perfekte familien)

Det er sikkert mange som synes det er enkelt å få til perfekte pannekaker. Og hvis du ikke har funnet en bra oppskrift ennå, bør du absolutt prøve denne. Samt kjøpe deg en billig stekepanne med slipp-lett-bunn som du bare bruker til å mekke pannekaker. Det er sikkert mange som synes det er enkelt å få til et perfekt familieliv også, men jeg er nok dessverre ikke en av dem. I skrivende stund er jeg akkurat ferdig med å brøle litt til to barn som IKKE vil sove og som BARE vil tulle. Og etter tre måneder med oppussing og suring, vil jeg overhodet ikke motta "wife of the year" prisen heller. Altså er det jammen flaks at jeg lager så perfekte pannekaker. Og dem har det blitt mange av i det siste. ☐



#moodbreakerer pannekaker:

(Nok til fire)

4 dl hvetemel

6 dl kulturmilk + ca 0,5 vanlig melk til å spe med hvis røren
blit litt tykk

4 egg

1 ts salt

6 ss smeltet smør

Melk røres inn i mel i en bolle. La den svulle i 20-30 minutter. Rør inn egg, salt og smeltet smør. Jeg sparer alltid litt smør til å steke i. Stek noen minutter på ca 70% varme, snu og stek ca 1 minutt til. Kan serveres med det meste og hever alltid stemningen opptil flere hakk.



God søndags kveld, fineste folk!

Ps. Mer avanserte oppskrifter er å ventes på bloggen i nær fremtid. #flyttekaos