

# Amerikanske pannekaker – noe å være takknemlig for



I dag er det Thanksgiving, amerikanernes viktigste høytidsdag. Vet du hva jeg tenker på? At av alle de tingene vi har adoptert fra Amerika (Cola, fastfood, såpeopera, reality-tv, Halloween osv), så er en fest med fokus på takknemlighet det vi kanskje kunne trenge mest her i verdens rikeste land. Hva er du takknemlig for? Jeg er glad for at jeg har min egen seng (les [dette](#) så forstår du hva jeg mener), for at jeg ikke er ensom, for familie, venner, elever, kollegaer, dere, kaffe, sjokolade, fønvind og pannekaker.

Disse pannekakene er enkle, gode og perfekt trøstemat en tidlig morgen. Jeg lagde en kalkun i anledning dagen. Happy thanksgiving!



### **American pancakes:**

(ca 16 små pannekaker)

*1 ss bakepulver*

*1 klype salt*

*1 ts sukker*

*2 store egg, pisket*

*30 gram smeltet, avkjølt smør*

*3 dl melk*

*225 g siktet hvetemel eller spelt*

*smør til steking*

Ha alle ingredienser i en blender og kjør til en jevn røre, evt bruk elektrisk visp eller stavmikser. Varm en stekepanne til middels sterk varme og pensle med smør. Bruk en sleiv og fordel små porsjoner røre i pannen. Når det begynner å boble, kan du snu pannekakene og steke de et minutt på andre siden. Avkjøl på rist og server med lønnesirup, skåret frukt og sprøstekt bacon.



