Perfekte amerikanske pannekaker

Det er den stille lykken, følelsen av fred. Når du kjenner at pusten din går rolig og bekymringer ikke lenger begrenser deg. For meg kan dette blaffet treffe meg, oftest helt alene, på kafe, med en bok, en kopp kaffe og nok tid til at jeg ikke må noe. Noen helgemorgener hjemme hos oss utspiller seg på samme måte. Lyset strømmer gjennom leiligheten, vi hører på jazz, barna fortaper seg i en rolig aktivitet og jeg, jeg lager verdens beste pannekaker. For å forlenge det hele. For de hellige stunder av flyt og frihet er sjeldne og verdifulle. Heldigvis vil vi alltid ha pannekaker. De smaker i allefall godt uansett.

Luftig lykke:

(ca 12 små pannekaker)

3 store egg

2 dl melk

150 g hvetemel

2 ss sukker

1 1/2 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

1 klype salt

meierismør (til steking)

Begynn med å skille eggene. Vær nøye med å ikke få noe plomme i hvitten. Ha eggehvitter i en tørr og ren bolle. Tilsett sukker og en klype salt. Pisk sammen til en luftig og stiv marengs. (Anbefaler elektrisk visp, helst en som gjør jobben uten at du må holde den;). Rør så sammen melk, eggeplommer, siktet mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend marengsen inn i pannekakerøren. Behold så mye luft i røren som mulig.

Finn frem en stekepanne med non-stick-bunn. Smør pannen med meierismør og stek små pannekaker på middels varme. (Snu etter et par minutter og stek så et lite minutt på andre siden). Sever med noe du synes er godt. Jeg har dilla på smør, blåbærsyltetøy og et lite dryss melis. <3

Oppskriften har jeg fra Lise Finckenhagen.