

Grove amerikanske pannekaker (med cottage cheese)



Da var det over. Jul og nyttår gikk sin gang og det er på tide å brette opp ermene og ta fatt på det nye året.

Jeg vet ikke om jeg er klar.

Jeg tror ikke jeg er godt nok forberedt.

Men planen min er å ta det dag for dag.

Time for time.

Minutt for minutt.

Og dessuten spise mange pannekaker. ☐

Godt nyttår, dere! Sammen er vi sterke. <3

Du trenger:

(ca 12 stk)

3 ss sukker

90 g siktet hvetemel

90 g sammalt speltmel (kan bruke hvete)

1,25 Ts bakepulver

en klype salt

3 egg, skill eggehviter og plommer

2,5 dl melk

125 g cottage cheese

litt smeltet smør til steking

Slik gjør du:

Ha sukker, mel, salt og bakepulver i en bolle og bland kjapt. Pisk eggehviter stive i en annen bolle, vær nøye med at det ikke er noe plomme i hvitene. Pisk sammen melk og eggeplommer og rør dette inn i melblandingen. Bland så inn cottage cheese. Vend tilslutt inn eggehviter. Stekes i litt smør på middels høy varme. Stek et par minutter på den ene siden eller til det kommer små luftbobler i pannekaken. Snu den og stek et lite minutt til. KOS DEG.

