

Anders And pandekager



Ingredienser:

- 4 dl hvedemel (250g)
- 2 tsk bagepulver
- ½ tsk salt
- 25 g sukker
- 1 stort æg
- 2½ dl mælk
- 1 spsk olie

How to:

1. Sigt de tørre ingredienser i en skål
2. lav et krater i midten
3. slå ægget ud og kom halvdelen af mælken i
4. rør det til en klumpet dej
5. tilsæt resten af mælken og olie og rør det rundt
6. varm en pande (smør) og hæld dej på (ca 1 dl)