

Pandekager

Ca. 12 stk.

Ingredienser:

3 æg

2 dl mel

$\frac{1}{2}$ tsk salt

$1\frac{1}{2}$ dl mælk

1 dl øl

25 g smeltet margarine

Hvis pandekagerne skal bruges som dessert, så tilsæt 2 spsk sukker + $\frac{1}{2}$ tsk kardemomme + evt. revet skal af $\frac{1}{2}$ økologisk citron.

Æg, mel og mælk piskes sammen, øl piskes i, det smeltede margarine røres i. Lad dejen hvile koldt $\frac{1}{2}$ time. Læg en lille klat fedtstof på panden inden den første pandekage bages, og måske en klat mere når du er halvvejs igennem portionen. Det tager ca. en halv time at bage en portion. Når du har øvet dig lidt, kan du have 2 pander i gang samtidig.

