Amerikanska pannkakor

* 1. Smält smöret.
* 2. Blanda det smälta smöret med ägg och mjölk.
* 3. Rör ihop de torra ingredienserna. Blanda ner i smeten och rör tills den blir slät. (Klumpfri)



[Det här fotot](https://pngimg.com/download/36060) av Okänd författare licensieras enligt [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/)

* 4. Stek på medelvärme i panna med smör ungefär 1–2 minuter på varje sida. Pannkakorna ska vara tjocka. Tänk på att använda cirka 2/3 av stekpannans yta när du steker.



* Smör: 50 g
* Ägg: 1
* Mjölk: 2 dl
* Vetemjöl: 2 dl
* Bakpulver: 3,5 tsk
* Salt: 2 krm
* Socker: 2 msk

