**Amerikanska pannkakor**

#### **Gör så här:**

1. Läs igenom hela receptet och fördela arbetsuppgifterna i gruppen.
2. Smält smöret på medelvärme.
3. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. (Varför?)
4. Tillsätt hälften av mjölken eller filen, smält smör och ägget. Blanda samman till en tjock, klumpfri smet.
5. Ha till sist i resten av mjölken och blanda till en jämn smet.
6. Stek pannkakorna i smör på **medelvärme** på båda sidor tills de fått en fin, svagt gyllenbrun färg.
7. Ni turas om att steka och passar samtidigt på att diska och göra rent.

**Tips:**

**Smälta smör:** När det är lite kvar stänger du av plattan så det sista smöret smälter på eftervärme.

**Knäcka ägg** Knäck ägget separat i ett glas ifall du skulle få i äggskal. Får du i äggskal är det bästa sättet att få upp äggskalet med det äggskal som inte ramlat i glaset.

**Steka pannkakorna:** Lägg i smör i stekpannan och sätt den på medelvärme. När smöret slutat bubbla är pannkakorna redo att stekas. Tänk på att steka på medelvärme. Har du för varmt är det lätt att du bränner pannkakorna.

Ingredienser:

1,5 dl vetemjöl

1 tsk bikarbonat (fluffigare) eller 2 tsk bakpulver (väljer du bikarbonat behöver du filmjölk för syra)

2 msk strösocker

1 kryddmått salt

1,25 dl mjölk eller filmjölk (filmjölk för extra fluffiga pannkakor)

15 g smör

1 ägg