

Amerískar pönnukökur

2 msk smjör

1 egg og ein eggjarauða

3 ½ dl mjólk

4 dl hveiti

2 ½ tsk lyftiduft

2 msk sykur

½ tsk salt

Aðferð

1. Bræðið smjórið og kælið.
2. Hrærið eggin um stund með rafmagnsþeytara, blandið smjörinu saman við og hrærið áfram. (2-3 mín)
3. Látið mjólkina saman við og hrærið vel með rafmagnsþeytara
4. Látið þurrefnin saman við og hrærið þar til deigið er kekkjalaust.
5. Látið smjörlíki á pönnu og hitið.
6. Látið deig í ausu og hellið á pönnuna.
7. Bakið við meðalhita, eða þar til pönnukökurnar eru gullinbrúnar á báðum hliðum.