

## Pönnukökur

2 ½ dl hveiti

½ tsk lyftiduft

½ msk sykur

1 egg

4 dl mjólk

½ tsk vanilludropar

25 g smjörlíki

### Aðferð:

1. Bræddu smjörlíkið við vægan hita og taktu pönnuna af hellunni.
2. Blandaðu þurrefnunum saman í skál.
3. Brjóttu egginn í skál og blandaðu mjólkinni og vanilludropunum út í. Þeyttu lauslega saman með þeytara.
4. Helltu rúmlega helmingnum af mjólkurblöndunni saman við þurrefnin og hrærðu í kekkjalausan jafning með rafmagnsþeytara.
5. Hrærðu afgangnum af mjólkurblöndunni og brædda smjörlíkinu saman við.
6. Hitaðu pönnuna.
7. Láttu deig í ausu, settu á miðja pönnuna og renndu því hratt yfir.
8. Bakaðu pönnukökuna þar til yfirborðið hefur þornað, þá snýrð þú henni við og bakar á seinni hliðinni.

**ATH:** það þarf að fylgjast vel með hitanum- stundum að hækka og stundum að lækka. Ennfremur getur þurft að bera smjörlíki á pönnuna.

---