



OPPSKRIFT: EGGEPANNEKAKER

Sveip for å se
Maggi Gausel
sin oppskrift!



Dette trenger du til ca 42 pannekaker:

- 6 dl siktet spelt/hvete
 - 6 dl havremel
 - 3 ts salt
 - 12 dl melk
 - 30 egg
 - meierismør til steking
- 
- 

Slik gjør du:

- Bland alt det tørre.
- Tilsett melken og bland sammen til røren er fri for klumper.
- Visp inn egg.
- La røren stå på benken minst 10 min.
- Stek på middels sterk varme i en panne.

A close-up photograph of a stack of several golden-brown crepes. The crepes are folded and layered, showing a slightly crispy texture. A single blueberry is placed on top of the stack. The background is a solid blue color, and there are some white and blue abstract shapes on the left side of the image.

Eksempel på tilbehør:

- bacon
- spekeskinke
- ulike bær/syltetøy

Oppskrift, fremgangsmåte
og bilder er utarbeidet av
Maggi Gausel.

**Sveip for å se hennes tips
til denne oppskriften!**



"Denne pannekakerøren kan lages dagen før. Full av næring. Det er jo nesten ett egg i hver pannekake! Er det noen i menigheten som har glutenallergi kan melet erstattes med glutenfritt havremel og annet mel. Skal man lage til mange vil det være smart å bruke flere stekepanner på en gang."

Maggi Gausel



**se mer på
kirkemiddag.no**