

10
ST

PEPPARKAKS- PANNKAKOR

PANNKAKOR:

- 3 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 msk strösocker
- ½ tsk salt
- 2 tsk malen kanel
- 2 tsk malen kardemumma
- 1 tsk malen ingefära
- 3 ½ dl Arla Ko® mild yoghurt naturell,
filmjök eller mjök
- 1 ägg
- 1 dl frysta lingon
- ½ dl Arla Köket® Smör- & rapsolja
+ extra till stekning

TILL SERVERING:

- Lönnsirap
- Blandade färska bär

TIPS

Supersnabb lönnsirapsås till pannkakorna: Smält lite Bregott® Brynt Smör i mikron och vispa ner lagom mängd lönnsirap.



- 1 Blanda de torra ingredienserna i en bunke.
- 2 Rör ner yoghurt, äggula och smör- & rapsolja. Vispa till en slät smet.
- 3 Vispa äggvitan till ett hårt skum. Vänd ner äggvita och lingon i smeten.
- 4 Hetta upp lite smör- & rapsolja i en stekpanna. Stek små pannkakor på medelvärme i omgångar. När det bildas bubblor på ovsidan är det dags att vända. Servera pepparkakspannkakorna med lönnsirap och bär.



Se fler recept & tips på arla.se/jul