

FAMILIENS



Glutenfri

MEL-MIX

Glutenfri pandekager

Serveres med marmelade og flødeskum eller is



Ingredienser:

Ca. 8 stk.

- 4 dl Familiens blå eller 5 dl Familiens gul mel-mix
- 6 dl mælk
- ½ tsk. salt
- 3 æg
- 25 g smør eller margarine

Tilberedning:

Pisk mælk og mel sammen. Tilsæt æg og salt. Smelt fedtstoffet og pisk det i dejen.

Varm panden op og smelt en klat fedtstof til den første bagning. Pisk dejen hver gang før bagning, da melet falder til bunden. Beregn knap 1 dl dej til en stor pande.

Hæld et tyndt lag dej på panden og bag pandekagerne ved god varme et par minutter på hver side, indtil de er gyldenbrune og fine.

Serveres med is, flødeskum, marmelade og/eller friske bær.