

Täisteranisujahust pannkoogid

(6 ülepannikooki)

Koostisosad

2,5 dl täisteranisujahu

2,5 dl piima

2 muna

6 tl suhkrut

1 tl vaniljesuhkrut

näpuotsatäis soola

praadimiseks õli



Peale

meelepärast moosi, jäätist

Valmistamine

- Klopi munad suhkruga ühtlaseks. Kasuta visplit või kahvlit.
- Lisa sool, vaniljesuhkur ja pool kogust jahu. Klopi taigen ühtlaseks.
- Sega taigna hulka piim.
- Lisa taignale ülejäänud jahu. Sega hoolikalt.
- Aseta taignakauss 30 minutiks külmkappi.
- Lisa pannile õli ja kuumuta tuliseks minemiseni (korda tegevust iga pannkoogi küpsetamise ajal).
- Tõsta kulbiga pannile sobiv kogus taigat.
- Prae pannkoogid mõlemalt poolt pruuniks.

Kohandatud retsept.

Algne allikas: <https://perenaine.ee/klassikalised-pannkoogid/#.YDFeF-gzZPY>