

Pandekager med grahamsmel



Pandekagedej: (til 4 personer)

- 40 g grahamsmel
- 2 æg
- 3 dl minimælk (+1 dl ekstra)
- ½ tsk. fint salt
- 1 spsk. flydende margarine (til bagning)

Rør mel og æg samt lidt af mælken til en klumpfri jævning.
Rør resten af mælken og ½ tsk. fint salt i. Stil dejen i køleskabet i ½ time.

Tag dejen ud af køleskabet og spæd den med ekstra mælk.
Varm flydende margarine på en pande og bag 8 store pandekager.