

Små Pandekager

Ingredienser:

55g boghvedemel

55g hvid glutenfri mel

2 tsk glutenfrit bagepulver

2 æg

2 dl mælk

1 knsp. Salt

Evt lidt vanille

Bland mel og bagepulver og hæld mælk og æg samt krydderier i til det bliver en tyk dej.

Steg de små pandekager på en blinispande eller i små klatter på stegepanden.

Skønne til morgenmad de dage man ikke lige har fået bagt brød. De er hurtige at lave og er sådan lidt luksus-agtige på en weekendmorgen ;)

Undlad vanille og brug dem som forret med lidt rejer og dressing til – eller vend lidt hakket, dampet spinat eller grønkål i og brug dem som små mad-pandekager.

