



# TYNDE PANDEKAGER

## **KLASSIKER!**

4 portioner

10 minutter

Ca. 750 kcal pr. portion

*Forberedelse: 10 minutter*

*Ventetid: 0 minutter*

*Tilberedning: 0 minutter*

## **INGREDIENSER**

2½ dl hvedemel  
½ tsk salt  
6 dl mælk  
3 stk æg  
50 gram smør  
½ tsk kardemomme  
1½ spsk. rørsukker

## **FREMGANGSMÅDE**

1. Bland hvedemel, kardemomme, sukker og salt sammen i en skål. Hæld halvdelen af mælken ved og pisk det sammen.
2. Pisk den jævn, så den ikke har klumper i massen. Herefter tilsættes resten af melet og æggene - pisk grundigt sammen.
3. Smelt smørret og hæld i dejen.
4. Hæld ca. lidt under en deciliter på en pande med lidt smør og steg dem på den ene side, indtil dejen begynder at sætte sig og få små huller - vend herefter og steg den gylden.