

Veganska amerikanska pannkakor

Ingredienser

5 dl Vetemjöl
2 msk Rörsocker
1 msk Bakpulver
1 tsk Vaniljsocker
1 krm Salt
3,5 dl Mandelmjök
1 dl Kallt vatten
50 g Växtbaserat smör, smält

Till servering

Lönnsirap
Färska bär
Vegansk vaniljglass

Fluffiga veganska amerikanska pannkakor. Lyxa till med lönnsirap, vaniljglass och färska bär!

Förberedelsetid:

Tillagningstid: 00:25

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1.
Blanda ihop de torra ingredienserna i en beredningsskål.
2.
Vispa mjök, vatten och det svala smälta smöret i en separat beredningsskål.
3.
Rör ihop lite i taget av mjölkblandningen med de torra ingredienserna, rör tills smeten är klumpfri.
4.
Värm en stekpanna med non stick beläggning på medelvärme. Tricket för att få en bra stekyta på amerikanska pannkakor är att steka pannkakorna i torr panna.
5.
Stek pannkakorna gyllenbruna på båda sidor.
6.
Servera pannkakorna med lönnsirap, vaniljglass och färska bär.