Små ugnspannkakor

Tema: Mat och dryck



6 små pannkakor · cirka 30 minuter

Det här behöver du

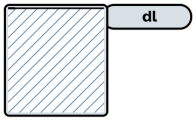


2 st ägg



2 dl mjölk



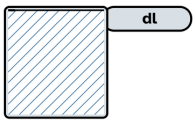


1 dl 1 dl



1 dl vetemjöl



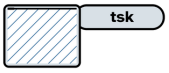


1 dl



1 tsk rapsolja



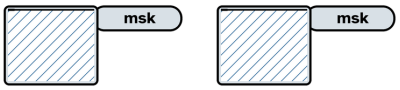


1 tsk



2 msk jordgubbssylt





1 msk 1 msk

Små ugnspannkakor

Tema: Mat och dryck

Redskap

-  skål
-  visp
-  mått
-  muffinsplåt med sex stora hål
-  grytlappar

Gör så här

1.  Tvätta händerna. ☐

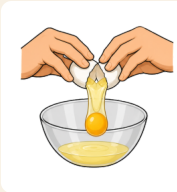
2.  Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme. ☐

   Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

3.  Smörj muffinsplåtens sex hål med oljan. ☐

Små ugnspannkakor

Tema: Mat och dryck

4 

Knäck äggen i skålen.

Säkerhet: Rått ägg. Smaka inte. Tvätta händerna efteråt.

☐

5 

Tvätta händerna efter äggen.

Säkerhet: Rått ägg. Smaka inte. Tvätta händerna efteråt.

☐

6 

Vispa ner hälften av mjölken.

☐

7 

Vispa ner mjölet.

☐

8 

Vispa ner resten av mjölken.

☐

Små ugnspannkakor

Tema: Mat och dryck

9 

Fördela smeten i plåtens sex hål. ☐

10 

Be en vuxen grädda i 15–20 minuter tills mitten har stelnat. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

11 

Be en vuxen ta ut plåten med grytlappar. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

12 

Stäng av ugnen. ☐

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

13 

Servera med sylten när pannkakorna har svalnat. ☐