



Ingredienser

3 tsk sukker
125 g hvedemel
1½ tsk salt
1½ tsk vanillesukker
2 spsk olie
1 dl pilsnerøl
4 æg
2½ dl mælk

Variationer

Øl'en kan undlades hvis dette ønskes

Beskrivelse

Bland sukker, mel, salt og vanillesukker.
Derefter tilsættes olie, øl, æg og mælk under omrøring.

Varm en pande godt op.
Kom en smule smør på og fordel det godt.
Kom 1/6 af dejen på panden
Vend pandekagen efter ca. 20 sekunder.
Giv den 20 sekunder på den anden side også.
Fortsæt indtil den er gyldenbrun på begge sider.
Læg den færdige pandekage op på en tallerken.
Bliv ved med at komme 1/6 af dejen på panden og lav dem på samme måde, indtil alt dejen er brugt.

Husk at røre i dejen under bagning, ellers dannes der bundfald.

Serveres med vanilieis, chokoladesauce og sukker