ISL3101Keramik

Íslenska pönnukökupannan

Verð: 13.950 kr.

Tilboðsverð: 11.950 kr.

Íslenska pönnukökupannan

- ?Gamla góða pönnukökupannan, hönnun sem hefur lifað í 70 ár - nú með keramík húðun !
- Virkar líka á spanhellur
- Íslensk hönnun
- Kemur í fallegum taupoka
- Uppskrift fylgir

Uppskrift að pönnukökum eins og amma gerir

3 dl hveiti 1 msk sykur 5 dl mjólk 1/2 tsk lyftiduft 2 egg 1/2 tsk vanillu extract eða dropar

30 g smjör

Aðferð:

1. Setjið þurrefnin saman í skál og blandið vel saman, hellið 3 dl af mjólk saman við, hrærið saman í kekkjalaust deig. 2. Bætið einu og einu eggi saman við og hrærið vel. 3. Bætið því sem eftir er að mjólkinni saman við deigið og vanillunni, blandið vel saman. 4. Bræðið smjör á pönnukökupönnunni. 5. Hellið smjörinu saman við deigið og blandið því vel saman við. 6. Hellið þunnu lagi af deiginu á pönnuna og bakið pönnukökuna þar til hún er farin að þorna á yfirborðinu. Snúið pönnukökunni við og bakið kökuna þar til hún verður ljósbrún á hinni hliðinni.

Góð ráð!

- Fyrir fyrstu notkun skal bræða smjör/smjörlíki á pönnunni, hita vel og láta brenna lítillega. Feitin er látin kólna, hellt af og þurrkuð með pappír. Gott að endurtaka.
- Alltaf skal bræða feiti á pönnunni fyrir bakstur.
- Ekki þvo pönnuna eftir notkun, aðeins þurrka hana.

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is