

Rødbetepannekaker:

Disse rosa mini-pannekakene med rødbeter passer perfekt å servere til helgefrokost eller til bursdager. Rødbetepannekakene kommer alle til å like

Rødbetene bakes dagen i forveien. Oppskriften er til 12 porsjoner.

- ✓ 6 stk Rødbete, bakt og most til puré
- ✓ 3 stk Egg
- ✓ 7.5 dl Hvetemel
- ✓ 3 ss Bakepulver
- ✓ 9 ss Brunt sukker
- ✓ 1.5 ts Salt
- ✓ 3 ts Vaniljesukker
- ✓ 6 dl Fin sammalt hvete
- ✓ 9 ss Smeltet smør
- ✓ 3 dl Gresk yoghurt
- ✓ 9 dl Melk



Slik gjør du

1. Bland alle ingrediensene til røren.
2. Varm opp en stekepanne på middels varme.
3. Bruk en spiseskje med røre til hver lapp. Stekes i et par minutter på hver side. Om du ønsker at pannekakene skal bli så rosa som mulig, så stek dem på litt lavere varme.
3. Serveres sammen med honning og grovrevet rødbete.

Tips 1: Rødbeter baker du med skallet på i grovsalt ved 175 grader i 30 minutter. Slik beholdes mest mulig av den naturlige sødmen. Men du kan selvsagt også koke dem. Men ikke skrell dem først.

Tips 2: Disse rosa mini-pannekakene passer perfekt å servere til helgefrokost eller i bursdag.

Tips 3: For å unngå røde fingre, kan du bruke engangshansker.