

# Amerikanske pandekager med kanel

2½ dl minimælk  
1½ dl Jytte mel (glutenfri)  
1 stort æg  
1 spsk rørsukker  
1 knsp salt  
1 tsk bagepulver  
2 spsk smeltet smør (evt. flydende becell)  
1 tsk kanel

Giver 8-10 pandekager



Bland alle ingredienserne i en skål, til dejen er ensartet. Varm panden op og kom en lille smule smør på. Kom dejen på panden i klatter, og lad den flyde ud af sig selv. Bag dem indtil overfladen bobler, og undersiden er lysebrun. Vend pandekagen og bag videre et par minutter.

Server pandekagerne i stakke med ahornsirup eller akaciehonning. Smager også godt med jordbær-rabarber marmelade.