

SHAKE YOUR PANCAKE

Dessert





Pannkakor med apelsinsirap

Pannkakor med apelsinsirap

1 flaska Maizena Klassiska Pannkakor
Ca. 4 dl mjölk
Becel flytande till stekningen
4 apelsiner
1 dl florsocker
1 msk nejlikor

Gör pannkakorna efter anvisningarna på flaskan. Häll saften och rivet skal från 2 apelsiner i en gryta och vispa i florsockret. Tillsätt nejlikor och koka upp under omrörning, låt sirapen småkoka några minuter. Skala och filå de 2 sista apelsinerna och vänd dem i sirapen. Ta grytan från värmen och låt sirapen svalna lite. Lägg pannkakorna och apelsinklyftorna på en tallrik eller ett fat och ringla över apelsinsirap.

Pannkakor med bärvisp

1 flaska Maizena Klassiska Pannkakor
Ca. 4 dl mjölk
Becel flytande till stekningen
2,5 dl Milda Visp
300 g färska blåbär eller björnbär
Ev. lite färsk mynta för dekoration

Gör pannkakorna efter anvisningarna på flaskan. Vispa Milda visp till ett lent skumm, mosa halva delen av bären och vänd ner dem i skummet. Lägg upp pannkakorna på en tallrik eller ett fat med bärvisp och dekorera med resten av bären och lite mynta.



Pannkakor med bärvisp



Pannkakor med glass och jordgubbar



Extra spröda pannkakor
får du genom att
inte göra dem för tjocka.

Pannkakor med hallon, nougat- och nötströssel



Pannkakor med glass och jordgubbar

1 flaska Maizena Klassiska Pannkakor
Ca. 4 dl mjölk
Becel flytande till stekning
Ca. 10 msk kokos
Ett paket Carte d'Or vaniljglass
300 g färska jordgubbar
Lite florsocker och mynta för dekoration

Gör pannkakorna efter anvisningarna på flaskan. Strö 1 msk kokos över pannkakan innan den vänds i stekpannan. Vänd sedan pannkakan och stek den på andra sidan. Lägg upp pannkakorna på en tallrik eller ett fat med jordgubbar, glass och strö ev. över lite florsocker och dekorera med färsk mynta.

Pannkakor med hallon, nougat- och nötströssel

1 flaska Maizena Klassiska Pannkakor
Ca. 4 dl mjölk
Becel flytande för stekning
100 g riven marsipan
100 g riven nougat
50 g hackade hasselnötter
200 g hallon

Tillbered och stek pannkakorna efter anvisningarna på flaskan. Lägg upp dem på en tallrik eller ett fat och dekorera med riven marsipan, nougat, hasselnötter och hallon.



Framsida

1 flaska Maizena
Amerikanska Pannkakor
Ca. 3½ dl mjölk
Becel flytande till stekning
Ca. 100 g blåbär
Sirap

Blåbärs pannkakor med sirap

Gör pannkakorna efter anvisningarna på flaskan.
Strö en handfull blåbär över pannkakorna innan de
vänds i stekpannan. Vänd dem sedan och stek på
andra sidan. Servera pannkakorna med sirap



Blåbärs-
Pannkakor
med sirap



1 flaska Maizena
Amerikanska Pannkakor
Ca. 3½ dl mjölk
Becel flytande till stekning

Kolasås:
1 msk Becel flytande
50 g farinsocker
1 dl ljus sirap
1 dl Milda visp
1 liten bägare grekisk yoghurt
1 msk rivna färsk ingefära
1 påse hackad mandel och ev.
lite färsk mynta för dekoration

Små pannkakor med grekisk yoghurt och kolasås

Tillbered och stek pannkakorna efter anvisningarna på flaskan och håll dem varma. Blanda Becel, farinsocker, sirap och Milda visp i en gryta och värm upp under omrörning tills sockret är helt upplöst. Låt såsen smäkoka i några minuter under omrörning innan den tas av värmen och svalnar lite. Blanda yoghurten med ingefära. Lägg upp pannkakorna på en tallrik eller fat, fördela en sked yoghurt på varje pannkaka och håll över kolasåsen. Dekorera med hackad mandel och ev. lite färsk mynta.

Små Pannkakor
med grekisk yoghurt
och kolasås



Pannkakor
med äpplen
och kanel

Pannkakor med äpplen och kanel

1 flaska Maizena
Amerikanska Pannkakor
Ca. 3½ dl mjölk
Becel flytande till stekning
2 goda äpplen
2 tsk Kanel
1 msk florsocker
Ev. ½ dl vatten

Tillbered och stek pannkakorna efter anvisningarna på flaskan.
Ta bort kärnan på äpplena och skär dem i skivor. Lägg dem i en varm stekpanna och strö över lite kanel och florsocker. Häll ev. i vattnet och vänd sedan äppelskivorna och stek tills de blir lätt gyllenbruna. Lägg upp pannkakorna och äpplena på ett fat och servera.

SHAKE YOUR PANCAKE

Brunch

