

Amerískar pönnukökur

2 ½ dl hveiti

1 msk sykur

1 tsk lyftiduft

½ tsk matarsódi

¼ tsk salt

1 bolli mjólk

1 egg

2 msk olía



Blandið öllum þurfnunum saman í skál.

Bætið egg og mjólk vel saman við og leyfið deiginu að standa í korter.

Hitið pönnu yfir háum hita með olíu.

Þegar olían er orðin vel heit lækkið þá hitann aðeins og setjið slatta af deiginu á pönnuna, eða um það bil tvær fullar matskeiðar.

Leyfið litlum loftbólum að myndast á yfirborðinu og snúið pönnukökunni við og bakið í smá stund á hinni hliðinni.