

# Amerikanska pannkakor

Äggvita gör de här pannkakorna fluffiga och fina. Gör många, de går garanterat åt!

## Ingredienser

4 st	äggvitor
4 st	äggulor
2.5	dl mjöl
3 msk	socker
0.25 tsk	kryddmått salt
2.5 dl	mjök
3 msk	gräddfil
50 g	smält smör

## Fruktsallad:

1 st	mango
1 st	banan
0.25 st	ananas
1 dl	hackade cashewnötter
2 dl	grekisk yoghurt eller matlagningsyoghurt
lönnsirap	

## Gör så här

Vispa upp gulorna med en elvisp.

Blanda ihop mjöl, socker, salt, gulorna, mjök och smält smör i en medelstor bunke.

Blanda väl.

Vispa äggvitorna för sig till mjuk maräng och vänd ner i smeten.

Stek pannkakorna i medelvarm panna med smör i ungefär 1-2 minuter på vardera sida.

Servera pannkakorna med färsk frukt, hackade cashewnötter, lönnsirap och grekisk yoghurt.