

Minipannkoogid marjade ja jäätisega

🕒 1 h koos kerkimisega + küpsetamine ca 25 minutit

🍴 100 tk / neljale sööjale

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

3,5 dl piima
20 g värsket pärm
1 sl suhkrut
1 muna
250 g nisujahu
¼ tl kardemoni
1 tl vanillisuhkrut
0,5 tl soola
võid praadimiseks
serveerimiseks Onu
Eskimo vaarika-
mustikajäätist
mustikaid ja vaarikaid
tuhksuhkrut

Pannkookide valmistamiseks kuumuta piim käesoojaks ja vala suhkruga vedelaks hõõrutud pärmile. Klopi sekka muna ja kardemon ning sõelu sekka soolaga segatud jahu. Sega ühtlaseks, kata kauss toidukilega ja lasse u 45 minutit soojas kohas kerkida, kuni tainas on paksenenud ja õhumullidega.

Kuumuta pann keskmise kuumuse juures, määri kergelt võiga ja tõsta teelusika abil pannile väikesed tainakuhjad. Kõige lihtsam on seda teha spetsiaalset minipannkookide panni kasutades, kuid ka harilik pann sobib.

Lase minuti-paari jooksul kuldpuuniks küpseda, seejärel keera hambatiku abil koogid ümber ja küpseta ka teiselt poolt. Jätka, kuni tainas on otsa saanud.

Lao pannkoogid vaagnale või taldrikutele, lisa jäätisepallid, marjad ja puista üle tuhksuhkruga.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja *Onu Eskimo Jäätisekohvik*

INSPIRATSIOON:

minimeels
 JÄÄTIS JA MINIPANNKOOK

RETSEPTI
 AUTOR:

