

# Retsept: Õhukesed pannkoogid

## Vaja läheb:

- 3 muna
- 0,4 dl suhkrut
- 0,75 tl soola
- 2,25 dl jahu (kasutan nisujahu)
- 3 dl piima

## Valmistamine:

Pane kõik koostisained suuremasse kaussi ning vispelda ühtlaseks taignaks, et ei jääks tükke sisse. Kuumuta pann (keskmisel kuumusel) ning küpseta pannkoogid.

## Minu nõuanded:

- Lisa alati enne uue pannkoogi küpsetamist õli kuskil 1 tl.
- Valmis pannkookide peale raputa veidi tuhksuhkrust või tavalist suhkrut.
- Neid pannkooke olen söönud nii moosi kui ka juustu, singi ja hapukoorega.

