

Desset recept 24- norrbottn 4 personer

Pannkakor med färsk frukt och vispad grädde samt Thaitivanilj caramelle

Pannkakor:

2,5 dl vetemjöl (kan byta ut hälften av mängden med dinkel mjöl)

0,5 tsk salt

6 dl mjölk

3 ägg

50 g smör

blanda mjöl och salt i en bunke, tillsätt hälften av mjölken och vispa, tillsätt sedan resten av mjölken samt äggen.

Stek på varm morika.

Vanilj caramelle

Smält 1 dl socker till ljus caramelle. Sätt i en urskrapad vaniljstång samt 1 del vatten och låt koka ihop 2 min, låt svalna.

Frukt

Jordgubbar, hallon, plommon, melon

Vänt runt delad frukt i caramellen och lägg mellan och på pannkakan

Servera med vispad grädde och citronmeliss samt pudrat vaniljsocker