

# PANNUKAKKU

(1 uunipellillinen)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

- 8 desilitraa rasvatonta maitoa
- 4 desilitraa vehnä jauhoja
- 2 muna
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 2 ruokalusikallista rypsiöljyä
- ¼ teelusikallista suolaa



## Raaka-aineet



rasvaton maito



vehnä jauho



2 muna



sokeri



rypsiöljy



suola

## Työvälineet



desilitra (dl)



kulho



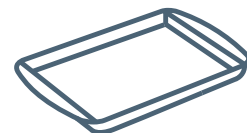
ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



vispilä



uunipelti



leivinpaperi

## Tee pannukakku näin

1 Mittaa kulhoon 8 desilitraa maitoa.



2 Mittaa kulhoon 4 desilitraa vehnäjuhoja.



3 Riko kulhoon 2 munaa.



4 Mittaa kulhoon 2 ruokalusikkaa sokeria.



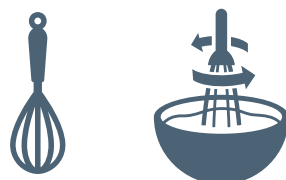
5 Mittaa kulhoon 2 ruokalusikkaa rypsiöljyä.



6 Mittaa kulhoon ¼ teelusikka suolaa.



7 Sekoita vispilällä tasaiseksi.



8 Kaada taikina uunipellille leivinpaperin päälle.



---

9 Paista pannukakkua uunin keskiosassa **200 asteessa 25–35 minuuttia**. Valmiin pannukakun pinta on kullanruskea.

200 °C



---

10 Tarjoa pannukakku **hillon** kanssa.

