



KOHEVAD KANEELISED PANNKOOGID

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Vala paki sisu ja kuivpärm kaussi, lisa 380 ml sooja vett ja maitsesta. Sega, kuni tainas on ühtlane. Jäta tainas 20-30 min seisma. Kuumuta pannil võrdses koguses võid ja õli. Tõsta kuuma rasva sisse lusikaga tainast. Prae pannkoogid keskmisel kuumusel mõlemalt poolt kuldseks. Serveeri mustikate ja vahtrasiirupiga.
www.veskimati.ee

1 pk Veski Mati Spelta pannkoogi
küpsetussegu idudega

2,5 sl suhkrut

0,5 tl soola

1,5 tl kaneeli

ühe sidruni riivitud koor

praadimiseks võid ja õli