



Instruktioner för att blanda crepe/pannkakssmet

För att blanda hela påsen 2,3 kg!

För crepes: Häll 3 liter vatten i en stor bunke och blanda med hela påsen.

För pannkakor: Häll i 2,1 liter vatten i en stor bunke och blanda med hela påsen.

Grädda crepes/pannkakor

1. Värm crepesmaskinen till medelhög värme och smörj med olja.
2. Vispa ihop mixen med vatten i en bunke (se ovan) och vispa till en slät smet. Häll över smeten i en kanna/flaska.
3. Häll smeten i mitten av crepemaskinen och luta den för att fördela ett tunt lager smet över hela plattan.
4. Grädda i c:a 1,5 minut på varje sida tills den är genomstekt.

Värden är ungefärliga och får justeras efter smak.

Tid, temperatur, oljning och smörjning kan variera beroende på vilken apparat som används.

Smaklig måltid!