



# Underbara russinpannkakor

## Goda gammaldags pannkakor med Alpro Mandeldryck Original

### Tillagning

1. Börja med att blanda mjöl, salt, ägg, Alpro mandeldryck Original, kallt vatten och socker i en skål och blanda till en slät konsistens. Tillsätt russin.
2. Värm upp en stekpanna till hög värme och tillsätt lite smör/margarin. Efter att smöret/margarinet har smält, häll lite av pannkaksblandningen, tillräckligt så det täcker botten av pannan. Stek pannkakan tills den är gyllenbrun på båda sidor.
3. Vispa upp Alpro Soja Vispgrädde med hjälp av en elvisp. Vispa tills du får en ganska fast konsistens.
4. Servera pannkakorna tillsammans med den vispade grädden.



4 portioner



20min



### Ingredienser

- 100 ml Alpro Soja Vispgrädde
- 225 ml Alpro Mandeldryck Original
- 115 g mjöl
- 2 ägg
- 30 ml kallt vatten
- 25 g rårorsocker (eller vitt socker)
- En handfull russin
- 1 msk margarin/smör (välj växtbaserat om du vill)
- En nypa salt

### Tillagad med

Alpro Mandel Original

