# Pandekager med Fedtstof

**Ingredienser:**

400 g æg

250 g hvedemel

15 g melis

2 g salt

Citronsaft

200 g margarine

500 g mælk

**Fremgangsmetode:**

Æg, mel, melis, salt, og citron piskes glat.

Den smeltede margarine tilsættes og røres godt ud i massen inden mælken tilsættes til sidst.

Bages meget tynde på en varm pande.

Panden smøres kun første gang inden bagning.

****