

# Ranskalainen mustikkapannukakku

Hans Välimäen mustikkapannukakku kupissa on perinteinen ranskalainen ravintolajälkiruoka. Valmistuu helposti vain muutamista raaka-aineista!

4 - 6 annosta



Vaikeustaso 1

up to 35 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

- 2,5 dl maitoa
- 3 kpl kananmunaa
- 1,25 dl sokeria
- 1 kpl Dr. Oetker Gourmet Vaniljatankoa
- 2 rkl voita
- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 2 dl mustikoita pakastettuja tai tuoreita

## 1 Valmistus:

Voitele voilla muutama kahvi- tai muu uuninkestävä kuppi ja sokeroi kupit huolella.

Lisää mustikat kupprien pohjalle. Voit halutessasi käyttää mustikoiden lisänä tai sijasta muitakin lempimarjojasi. Kiehauta keskenään maito ja vaniljatanko sekä voi, jäähdytä.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi, lisää jauhot ja lopuksi jäähtynyt maito-vanilja-voiseos.

Sekoita varovasti ja kaada sokeroituihin, voideltuihin kuppeihin.

Paista uunissa +170 asteessa noin 10-12 minuutin ajan, kunnes pannukakut ovat pinnaltaan kauniin kullanruskeita.

Tarjoile välittömästi esimerkiksi hyvän vaniljajäätelön tai vaniljakastikkeen kera.

Vinkki! Vaniljatangon käytetyn kuoren voi kuivattaa ja siitä voi valmistaa ihanaa vaniljasokeria.

<https://www.oetker.fi/vanilja/vaniljasokeri>