

Gotländsk Saffranspannkaka

God och enkel saffranspannkaka

4 styck



Lyckas lätt



up to 40 Min.



Ingredienser:

Gotländsk Saffranspannkaka:

1000 g Risgrynsgröt Färdigköpt eller hemkokt gröt för 4 portioner

3 st ägg

0,5 dl socker

1,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

0,75 g saffran

1 dl mjölk eller grädde

100 g mandelmassa frivilligt

cirka 1 - 2 msk Mandelspån Efter behov

- 1 **Gör så här:**
Sätt ugnen på 200 grader.
- 2 Blanda alla ingredienser i en bunke och rör om noga.
- 3 Häll smeten i smord form, ca 20 x 30 cm.
- 4 Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 minuter tills smeten stannat.
- 5 Serveras ljummen, gärna med sylt och vispad grädde.