

Oppskrift

Next up Singapore - Min Chiang Kueh (pannekaker)



En tykk pannekake laget av mel, egg, sukker, bakepulver, kokosmelk og vann. Røren stekes på en stor jernplate i godt med smør eller palmefett. Tradisjonelt fylles den med knust peanøtt eller sukkerfyll. Det finnes også varianter fylt med blåbær, sjokolade eller ost. Etter pannekaken er fylt, blir den brettet og delt i flere «chunky» biter. Disse dessertpannekakene selges både fra gateboder og restauranter.

1

Bland mel, natron, gjær, sukker, egg og fingervarmt vann i en bolle. Dekk til og la stå 30 minutter på benken. Bland ingrediensene til fyllet.

2

Varm opp en liten panne (non-stick) på lav varme og ha vegetabilsk olje på et kjøkkenpapir og gni bunnen. Ha i ca. 1 ½ dl røre og stryk til jevnt hvis det trengs. Dekk med lokk, ca. 4 minutter. Når røren er «satt», ha fyll på den ene halvparten, fold over den andre delen med en stekepade.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Hvetemel

250 g

Nøtte- og sesamfyll

Appelsinsukkerfyll

Natron	1 ts
Tørrgjær	1 ts
Sukker	4 ss
Prior Egg	2 stk
Vann, fingervarmt	3 dl

Nøtte- og sesamfyll

Ristede peanøtter	100 g
Ristede sesamfrø	30 g
Sukker	50 g

Appelsinsukkerfyll

Sukker	1 dl
Appelsin, zest	1 stk