



## Sjokoladepannekaker

### Ingredienser

6 egg  
2 ss sukker  
5 dl melk  
5 dl hvetemel  
50 g smør  
1-2 ss kakao

Steking:  
smør



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og melk med en stålvisp. Pisk inn hvetemel og smeltet smør. Rør så inn kakao, mengden bestemmes ut i fra hvor sterk sjokoladesmak du ønsker. La deigen stå og svulle i minst en halvtime.

Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til stekingens dersom du ikke har en god teflonpanne.

Serveres nystekte!

### Tips

Spe pannekakerøren med litt ekstra melk eller vann dersom den tykner underveis.

I stedet for kakao kan du bruke 100 g revet mørk eller lys kokesjokolade, eller du kan bruke noen spiseskjeer sjokolademelkpulver.

Forslag til tilbehør er vaniljeis, sjokoladesaus og/eller jordbærsaus og friske bær.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepannekaker>