**Beretning: Da vi bagte pandekager**

Jeg fandt alle ingredienserne: Mel, mælk, æg, salt og sukker og olie.

og jeg hentede en skål og mit piskeris.

Så læste Jane opskriften højt:

Først kom jeg 2 dl mel op i skålen. Så kom jeg sukker og salt i. Så hældte jeg langsomt mælk imens

jeg piskede med piskeriset, så dejen blev glat.

 Så kom jeg to æg i og piskede igen.

 Til sidst kom jeg lidt mere mælk i.

Nu var min dej færdig.

Så satte jeg stegepanden på kogepladen.

Jeg tændte for varmen.

Da stegepanden var varm, kom jeg lidt olie på panden og så hældte jeg ca. 1 dl dej på panden.

Jeg drejede panden rundt, så dejen blev til en pandekage.

Da pandekagen var lysebrun på den ene side, vendte jeg den med paletkniven og stegte den på

den anden side.

Da den var færdig, tog jeg den af panden og lavede en ny.

Da alle pandekagerne var færdige, spiste vi dem.