

# VEJLEDNING

## Færdiglavet klatkagedej



1. Filmen fjernes og dejen røres sammen med en ske.



2. Smelt lidt smør på den varme pande. Sæt derefter klatkagedejen på panden med en ske, 1-2 spsk. efter hvor stor en klatkage der ønskes.



3. Når dejen er stivnet, vendes klatkagen.



4. Når klatkagerne er gyldne på begge sider, er de færdige.



5. Herefter tages af panden.

Anrettes evt. på en tallerken og serveres f.eks. med sukker, marmelade eller sirup.

God fornøjelse og velbekomme ønsker