



Rislapper

Ingredients

400 g ferdiglaget risgrøt (ca 5 dl)
3 store egg
5 ss sukker
0,5 ts kardemomme
1 dl hvetemel

Steking:
ca 50 g smør



Instructions

Ha egg, sukker, kardemomme og hvetemel i en bakebolle og visp blandingen jevn med en stålvisp. Tilsett risengrynsgroten og rør jevnt. La deigen stå og svelle i ca 15 min.

Stek små, gyldne lapper i stekepanne på middels varme.

Tips

Bruk ca en liten øse med deig til hver lapp (ca 0,5 dl). Ikke stek mer enn ca 4 lapper av gangen. Lappene flyter litt utover under steking.

Rislapper smaker nydelig varme sammen med syltetøy.

Se lignende oppskrift på [Klatkager \(Danske rislapper\)](#). Se også oppskrift på [Riskake](#) og [Grøtvafler](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/rislapper>