



## Rislapper

### Ingredienser

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



### Fremgangsmåte

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 svulle 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/rislapper>