



Cottage cheese lapper

Ingredienser

2 store egg
2,5 dl melk
50 g sukker
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel
150 g cottage cheese

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en stålvisp. Sikt i mel og bakepulver og rør deigen jevn. Bland i cottage cheese til slutt. La deigen stå og svulle i 20 min.

Stek lapper i teflonbelagt stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formspray til steking. Beregn ca 2 ss røre pr pannekake og ikke stek mer enn 3 stk om gangen.

Serveres nystekte!

Tips

"Cottage cheese lapper" er kjempegode som de er eller med litt bringebærsyltetøy på. Prøv også flytende honning og sitronsaft!

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

