



Melkekaker

Ingredienser

5 dl kulturmilk
2 dl melk
1,5 ss sukker
0,5 ts natron
1 egg
40 g smeltet smør
3 dl hvetemel



Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene til en jevn deig. Det skal bli en nokså tynn røre. La røren stå og svulle i 15-20 min.

Stek små kaker på takke. Bruk en liten øse deig pr kake. Kakene flyter nokså mye utover. Ha svak varme på takken og la kakene få stivne litt på toppen før du snur dem og steker den andre siden.

Tips

"Melkekaker" smaker best nystekte, men kan fint oppbevares innpakket i plast. De kan også fryses (ha matpapir mellom kakene så de ikke kleber seg for mye inn i hverandre).

Hvis du ikke har takke, kan du steke "Melkekaker" i vanlig stekepanne. Ikke stek mer enn 1 eller maks 2 om gangen. Bruk eventuelt litt formspray under steking.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/melkekaker>