Lapper

Ingredienser



4 dl kefir
5 ss sukker
2 egg
4 dl hvetemel
1 ts natron
1 ts hornsalt

Fremgangsmåte

Ha kefir, sukker og egg i en bolle og visp sammen med en stålvisp. Sikt i det tørre og fortsett å vispe til en klumpfri røre.

Varm opp en stekepanne (gjerne teflonbelagt) på middels varme. Stek passe store lapper (ca 3-4 om gangen) noen minutter på hver side til de er gyldne. Det er ikke nødvendig med fett i stekepannen. Lappene sveller litt opp under stekingen.

Serveres gjerne med hjemmelaget syltetøy.

Tips

Lappene smaker aller best helt nylaget, men kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lapper