



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 steking.

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>