Ostelapper med cottage cheese

Ingredienser



600 g cottage cheese
3 egg
4 ss sukker
2 ts vaniljesukker
1,5 dl hvetemel
10-15 dråper mandelessens (valgfritt)

Servering:
bringebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Rør sammen cotttage cheese og egg til du får en jevn masse (bruk gjerne ballongvisp). Tilsett sukker, vaniljesukker og hvetemel og rør blandingen sammen. Ha eventuelt i litt mandelessens. La deigen stå og svelle i kjøleskapet i ca. 30 minutter.

Stek små lapper i stekepanne på middels varme (se tips). Bruk ca 1 toppet ss røre til hver lapp og ikke stek flere enn 4 - 5 stk av gangen. Spis lappene nystekte og lunkne med bringebærsyltetøy.

Tips

Hvis du bruker en god teflonpanne trenger du ikke å bruke fett til stekingen. Hvis ikke du har en slik panne, bruk litt smør i pannen.

Husk at lappene vil flyte utover under steking. Lag dem derfor ikke for store.
La det dannes en liten skorpe på undersiden av lappene før du forsiktig snur dem med en stekespade. Lappene skal bli gylne på begge sider.

Se også oppskrift på **Cottage Cheese-lapper** og **Grove proteinlapper med cottage cheese**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ostelapper-med-cottage-cheese