Kneppkaker



Ingredienser

4 egg
200 g sukker
3/4 dl lys sirup
0,5 dl melk
1,5 ts natron
300 g hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Pisk inn sirup i en tynn stråle. Rør ut natron i melken og tilsett. Sikt i hvetemel til slutt og bland deigen forsiktig sammen til den er jevn.

Sett topper med to dessertskjeer på bakepapirkledde stekeplater. Ha god avstand fordi kakene flyter ut under stekingen (ikke flere enn 9 kaker pr stekeplate). Stek kakene gyldne midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl på rist.

Tips

Merk at kakene har svært lett for å klebre seg sammen. Oppbevar dem i en tettsluttet kakeboks med bakepapir mellom lagene.

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

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