Potetmoslomper



Ingredienser

180 g potetmospulver (f.eks. 2 pk Maggi eller Mills)
1 dl hvetemel
6 dl lunkent vann

Utbaking:
hvetemel

Fremgangsmåte

Bland potetmosflak med hvetemel. Tilsett lunkent vann og rør lett sammen. La deigen stå og svelle i et par minutter.

Del deigen i 14 like store emner. Kjevle ut hvert emne til sirkler på 15 cm i diameter (se tips). Bruk hvetemel til utbakingen, men ikke bruk mer enn nødvendig.

Stek lompene i tørr stekepanne på middels varme. Snu lompene et par ganger, slik at de får lysebrune flekker på begge sider. Legg de stekte lompene oppå hverandre med et klede over, slik at de holder seg myke.

Fyll lompene med smør og sukker rett før servering.

Tips

Pass på at du kjøper potetmos av vanlig type, og ikke de som er tilsatt krydder, ost eller løk.

Lompene får fineste fasong hvis du finskjærer kantene ved å legge en skål e.l. som er ca 15 cm i diameter på de utkjevlede leivene og skjærer rundt med en skarp kniv. Du kan også bruke en sirkel klippet ut av bakepapir.

Du må beregne en del mel til utbaking (ca 1 dl), men jo mindre mel du bruker, jo mykere og finere konsistens får lompene. Vask stekepannen innimellom. Hvetemelet som drysser av lompene blir lett svidd i pannen og kan gi brent smak på lompene.

"Potetmoslomper" er fine å fryse. Ha smør og sukker på rett før servering.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av disse lompene.

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

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