Sveler



Ingredienser

180 g smør
4 egg
3 dl sukker
1 liter surmelk
1 ts natron
2 ts hornsalt
1 liter hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn det smeltede smøret og surmelk. Bland deretter inn natron og hornsalt, og til slutt hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig etter at du har tilsatt melet, ellers blir deigen seig. La røren stå og svelle i kjøleskapet i ca 30 min.

Stek sveler på takke eller i en teflonbelagt stekepanne. Bruk gjerne ekstra smør til stekingen. Svelene skal være ca 15 cm store i diameter (dette tilsvarer en liten øse med deig). Pass på at du har svak nok varme, ellers blir svelene for brune på utsiden. Siden svelene blir nokså tykke, trenger de noen minutters steketid på hver side for å bli gjennomstekte.

Serveres nystekte!

Tips

♥ Denne oppskriften gir 15-20 sveler, litt avhengig av hvor store du lager dem. Det går fint å halvere oppskriften hvis du ønsker en mindre porsjon:

90 g smør
2 egg
1,5 dl sukker
5 dl surmelk
0,5 ts natron
1 ts hornsalt
5 dl hvetemel

♥ Det kan være lurt å brette over svelene mens de er helt nystekte. Dette motvirker at de knekker på midten når du etterpå fyller dem og bretter dem når de er kalde. Alternativt kan svelene legges sammen to og to med fyll i mellom og så skjæres over på midten med en kniv.

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

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