Ricottalapper

Ingredienser



250 g ricotta
1 dl melk
2 eggeplommer
1 ss sukker
1 ts vaniljeessens
0,5 ts bakepulver
75 g hvetemel

Til steking:
litt smør eller formspray

Fremgangsmåte

Pisk ricottaosten jevn sammen med melk og eggeplommer (bruk gjerne en håndmikser). Bland i sukker og vaniljeessens. Bland mel og bakepulver og ha i til slutt. La røren stå og svelle i 10 min.

Stek lapper i stekepanne på middels varme. La lappene bli gylne på den ene siden før de snus og stekes gylne på den andre siden.

Serveres nystekte, gjerne med rørte bær!

Tips

"Ricottalapper" smaker best samme dag de er laget. Får du rester, oppbevares de i kjøleskapet innpakket i plast.

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

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