Muffeluffer

Ingredienser



4 egg
3 dl sukker
1 liter kulturmelk
3 dl lettrømme
2 ts natron
ca 10 dl hvetemel

Til steking:
smør og/eller formspray

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til eggedosis.
Bland i kulturmelken, rømme, natron og hvetemel. Det skal bli en tykk, glatt røre.

Stek tykke, små lapper i en stekepanne med litt smør. Stek noen minutter på hver side. Du må ikke ha for sterk varme, ellers blir lappene mørke utenpå og rå inni.

Serveres nystekte, gjerne sammen med syltetøy, rørte jordbær og rømme!

Tips

Du finner alternative oppskrifter ved å søke på "Lapper" og "Sveler".

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

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