Melkekaker



Ingredienser

5 dl kulturmelk
2 dl melk
1,5 ss sukker
0,5 ts natron
1 egg
40 g smeltet smør
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene til en jevn deig. Det skal bli en nokså tynn røre. La røren stå og svelle i 15-20 min.

Stek små kaker på takke. Bruk en liten øse deig pr kake. Kakene flyter nokså mye utover. Ha svak varme på takken og la kakene få stivne litt på toppen før du snur dem og steker den andre siden.

Tips

"Melkekaker" smaker best nystekte, men kan fint oppbevares innpakket i plast. De kan også fryses (ha matpapir mellom kakene så de ikke kleber seg for mye inn i hverandre).

Hvis du ikke har takke, kan du steke "Melkekaker" i vanlig stekepanne. Ikke stek mer enn 1 eller maks 2 om gangen. Bruk eventuelt litt formspray under stekingen.

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

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