Tykklefse

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 3 dl kefir
♥ 1,5 dl lys sirup
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts hjortetakk / hornsalt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 kg hvetemel

Fyll:
♥ 200 g mykt smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i kefir og sirup (se tips). Bland melet og de andre tørre ingrediensene. Ha dette så litt og litt i deigen og elt den raskt sammen. Sett deigen kjølig en stund, så den får god kjevlekonsistens.

Kjevle ut litt og litt deig til runde leiver som er ca 0,5 cm tykke (ca. 20 cm i diameter). Bruk eventuelt litt ekstra mel til utkjevlingen.

Legg leivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 3 - 5 minutter, eller til leivene har fått gylden farge. Avkjøles med klede over.

Pisk sammen smør, sukker og kanel til en luftig smørkrem.

Legg lefsene sammen to og to med smørkrem i mellom. Deles deretter i snipper.

Tips

♥ Merk at smørkremen kommer til å skille seg når du rører i kefir og sirup. Dette bedrer seg etter hvert som du tilsetter melblandingen.

♥ Ferdig smurt Tykklefse er fin å fryse.

♥ Se også oppskrift på **Lefsesnipper**, **Pannelefser**, **Nordlandskaker** og **Pjalt fra Røros**.

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

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