Sveler fra ferjeselskapet Fjord1 MRF



Ingredienser

5 egg
2,5 dl sukker
1 toppet ts natron
1 toppet ts hornsalt
1 liter kulturmelk
1 liter hvetemel
75 g smør

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker, natron og hornsalt godt. Rør inn kulturmelken og hvetemelet og til slutt smeltet smør. La deigen stå og svelle noen minutter.

Stek så sveler i varm stekepanne eller på takke. Bruk litt smeltet smør eller formspray i pannen under stekingen.

Serveres nystekte med smør (ideelt sett setersmør som er litt ekstra salt) og sukker, sirup, syltetøy eller brunost.

Tips

♥ Sveler skal helst være på størrelse med en liten desserttallerken. Jeg brukte en liten stekepanne (18 cm i diameter), og dermed fikk jeg alle svelene like store (stekepannen har jeg kjøpt på Nille i Oslo), men helt vanlig stekepanne går også bra.

♥ Denne oppskriften gir 15-20 sveler, litt avhengig av hvor store du lager dem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sveler-fra-ferjeselskapet-fjord1-mrf