Byggmelslapper



Ingredienser

2 store egg
180 g sukker
4 dl surmelk
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
60 g byggmel
220 g hvetemel

Servering:
rømme
rørt jordbærsyltetøy (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og surmelk med en stålvisp. Rør så i bakepulver, natron, byggmel og til slutt hvetemelet. La deigen stå og svelle i 30 min.

Stek små, runde lapper i stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett under stekingen, så lappene ikke setter seg fast i pannen. Server lappene nystekte!

Tips

Du kan røre jordbær selv (det går fint å bruke frosne jordbær) eller du kan bruke "Rørt jordbærsyltetøy" fra Nora som kjøpes frossen og smaker nesten som hjemmelaget!

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

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