

LAPPER (SVELER)

2 egg
1 dl sukker
4 dl hvetemel
½ ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl kulturmilk
1 ts natron



Slik gjør du:

1. Pisk egg og sukker til eggedosis med kjøkkenmaskinen.
2. Hell 4 dl kulturmilk i et litermål og rør ut 1 ts natron i blandinga.
3. Dette skal stå litt og du vil se at det sveller opp.
4. Ta så kulturmelka i røra og rør godt rundt med håndvispen.
5. **Sikt** i hvetemel, bakepulver og vaniljesukker.
6. La røra stå og svelle/hvile i 10 min.
7. Stekes på takke.

Serveres med syltetøy, rømme eller sukker

