Det søte liv...

Rislapper



Ingredienser

400 g ferdiglaget risgrøt (ca 5 dl)
3 store egg
5 ss sukker
0,5 ts kardemomme
1 dl hvetemel

Steking:
ca 50 g smør

Fremgangsmåte

Ha egg, sukker, kardemomme og hvetemel i en bakebolle og visp blandingen jevn med en stålvisp. Tilsett risengrynsgrøten og rør jevnt. La deigen stå og svelle i ca 15 min.

Stek små, gyldne lapper i stekepanne på middels varme.

Tips

Bruk ca en liten øse med deig til hver lapp (ca 0,5 dl). Ikke stek mer enn ca 4 lapper av gangen. Lappene flyter litt utover under steking.

Rislapper smaker nydelig varme sammen med syltetøy.

Se lignende oppskrift på **Klatkager (Danske rislapper)**. Se også oppskrift på **Riskake** og **Grøtvafler**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rislapper