Vaniljekesamlapper



Ingredienser

3 dl vaniljekesam
2 egg
10 ss hvetemel
5 ss sukker
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen alle ingrediensene med en stålvisp. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek små lapper i teflonpanne (bruk eventuelt litt smør til stekingen, se tips).

Spises helst nystekte!

Tips

Husk at lappene vil flyte utover under steking. Lag dem derfor ikke for store. Tilsett litt ekstra mel hvis du synes lappene flyter ut for mye.

Hvis du bruker en god teflonpanne trenger du ikke å bruke fett til stekingen. Hvis ikke du har en slik panne, bruk litt smør i pannen.

La det dannes en liten skorpe på undersiden av lappene før du forsiktig snur dem med en stekespade. Lappene skal bli gyldne på begge sider.

Se også "Vaniljekesam- og rosinlapper".

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

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