Potetmoslomper

Ingredienser



♥ 180 g potetmospulver (se tips)
♥ 1 dl hvetemel
♥ 6 dl lunkent vann

Utbaking:
♥ hvetemel (se tips)

Fremgangsmåte

Bland potetmospulveret med hvetemel. Tilsett lunkent vann og rør lett sammen. La deigen stå og svelle i et par minutter.

Del deigen i 14 like store emner. Kjevle ut hvert emne til sirkler som er ca. 15 cm i diameter (se tips). Bruk hvetemel til utbakingen, men så lite som mulig.

Stek lompene på takke eller i tørr stekepanne på middels varme. Snu dem ofte, til de får lysebrune flekker på begge sider. Legg de varme lompene oppå hverandre med et kjøkkenhåndkle over, slik at de holder seg myke.

Spises med smør og sukker!

Tips

♥ Du trenger 2 pk potetmospulver til denne oppskriften (180 gram til sammen).

♥ Pass på at du kjøper potetmos av vanlig type, og ikke de som er tilsatt krydder, ost eller løk. □□

♥ Lompene får fineste fasong hvis du finskjærer kantene ved å legge en skål e.l. som er ca 15 cm i diameter på de utkjevlede leivene og skjærer rundt med en skarp kniv. Du kan også bruke en sirkel klippet ut av bakepapir.

♥ Du må beregne noe mel til utbaking (ca 1 dl), men jo mindre mel du bruker, jo mykere og finere konsistens får lompene. Vask stekepannen innimellom. Hvetemelet som drysser av lompene blir lett svidd i pannen og kan gi brent smak på lompene.

♥ Potetmoslomper er fine å fryse. Smør på smør og dryss over sukker før servering.

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

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