Lefsesnipper med Nugatti



Ingredienser

75 g smør
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1,5 ts hornsalt
1,5 dl sukker
1,5 dl kefir

Fyll:
150 g Nugatti

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland mel, bakepulver, hornsalt og sukker i en bolle. Bland i smøret og kefir. Rør til deigen er jevn.

Ha deigen på bordet og del den i tre like store emner. Tegn tre sirkler (20 cm i diameter) på bakepapir. Kjevle deigen eller klem den ut med fingrene direkte på bakepapiret. (Bruk eventuelt litt mer mel hvis nødvendig.)

Stek lefsene på stekeplate midt i ovnen ved 250°C i ca 5 min. Dryss litt sukker på den ene rett etter at den er tatt ut av ovnen (det blir det øverste laget). Avkjøl alle tre lefsene på rist.

Bre Nugatti over to av lefsene (de uten sukker på) og legg dem sammen. Skjær lefsene opp i snipper (6-10 stk avhengig av hvor tykke du vil ha dem).

Tips

Lefsesnippene smaker best helt ferske. Alternativt kan de oppbevares i fryseren frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lefsesnipper-med-nugatti