Lefsesnipper



Ingredienser

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

Fyll:
100 g smør
5 ss sukker
1 ss kanel

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. Avkjøl alle tre lefsene på rist.

Rør sammen mykt smør, sukker og kanel til fyllet.

Smør en tredjedel av fyllet på hver lefse. Del dem på midten og legg dem sammen. Skjær hver kake i snipper med ønsket størrelse.

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