Lapper med bær

Ingredienser



4 egg
4 ss sukker
2 dl melk
1 ss smeltet smør
150 g hvetemel
2 ts bakepulver

jordbær, blåbær, bringebær

Til steking:
Smør eller formspray

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Rør i melken og smeltet smør. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. La røren stå og svelle i kjøleskapet i 15 min.

Smelt smør i stekepannen, eller spray med formspray hvis du ønsker lapper med mindre fett. Ikke ha for sterk varme. Legg på 2-3 klatter med deig. Legg på jordbær i biter, blåbær og/eller bringebær. Stek lappene gyldne på undersiden (ca 1 min). Snu lappene og stek dem videre på den andre siden (ca 1 min).

Serveres nystekte, gjerne med iskrem og rørte jordbær!

Tips

Se også oppskrift på "Lapper", "Lapper med sjokolade" og "Lapper med Nonstop".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lapper-med-baer