Cottage cheese-lapper

Ingredienser



2 store egg
2,5 dl melk
50 g sukker
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel
150 g cottage cheese

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk og sukker med en ballongvisp. Sikt i mel og bakepulver og rør deigen jevn.
Bland inn cottage cheese til slutt. La deigen stå og svelle i 20 minutter.

Stek lapper i teflonbelagt stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formspray til stekingen. Beregn ca 2 ss røre per pannekake og ikke stek mer enn 3 stk om gangen.

Serveres nystekte!

Tips

Cottage cheese lapper er kjempegode som de er eller med litt bringebærsyltetøy på. Prøv også flytende honning og sitronsaft!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cottage-cheese-lapper