Pannelefser



Ingredienser

2 egg
250 g sukker
40 g smør
3 dl kulturmelk
1 ts hornsalt
1 ts bakepulver
700 g hvetemel

Fyll:
250 g smør
250 g melis
1 ts vaniljesukker
2-4 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend i. Ha i kulturmelken, hornsalt og bakepulver. Bland deretter i 600 g hvetemel til en løs deig.

Bruk resten av melet til utkjevlingen av runde lefser som er på størrelse med stekepannen.

Stek lefsene i tørr stekepanne på middels varme. Stable de oppå hverandre og ha et klede over, slik at de holder seg myke.

Pisk sammen mykt smør, melis og vaniljesukker til smørkremen. Bland i kanel. Fyll to og to lefser med smørkremen. Del dem opp i trekanter.

Tips

Lefsene er veldig fine å fryse.

Se også oppskrift på "Lefsesnipper", som stekes på stekeplate i ovnen.

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

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