Natronkaker (Tjukkaser)



Ingredienser

♥ 1 liter surmelk
♥ 250 g sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts hornsalt
♥ 1 ts vaniljeekstrakt eller -essens
♥ 700-750 g hvetemel

Fremgangsmåte

Ha surmelken i en stor rørebolle.
Bland i sukker, egget, natron, hornsalt og vanilje med en stålvisp (ballongvisp). Rør deretter i hvetemelet (start med 700 g og tilsett litt mer mel etterpå dersom du synes lappene flyter for mye utover under stekingen).

La røren stå og svelle i ca. 15 minutter.

Stek så lapper i teflonbelagt stekepanne, som du gjerne må spraye litt med formfett. Bruk middels varme på stekeplaten, så ikke lappene blir for brune på undersiden. Ikke stek for mange av gangen, og la lappene steke til de er gylne på undersiden før du forsiktig snur dem og steker dem gylne på den andre siden også.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kulturmelk eller kefir i denne oppskriften. Helst ikke bruk lettvarianter, for de er tynnere i konsistensen og dermed blir også røren for tynn.

♥ Hornsalt er det samme som hjortetakksalt og fås kjøpt i de fleste matbutikkene (ikke lukt på det, for det lukter pyton..)

♥ Natronkaker (Tjukkaser) smaker aller best samme dag de er laget. De du får til overs kan fryses eller oppbevares i et par dager dersom de pakkes godt inn i plast.

♥ Denne oppskriften gir ganske søte lapper med god vaniljesmak, så jeg synes faktisk de smaker aller best uten noe på. Mange liker imidlertid å ha på enten syltetøy, litt smør og sukker, eller smør og brunost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/natronkaker-tjukkaser