Lapper med blåbærsyltetøy



Ingredienser

- ♥ 4 dl kefir
- ♥ 5 ss sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts hornsalt
- ♥ 4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Ha kefir, sukker og egg i en bolle og visp sammen med en stålvisp. Sikt i det tørre og fortsett å vispe til en klumpfri røre.

Varm opp en stekepanne (gjerne teflonbelagt) på middels varme. Stek passe store lapper (ca 3-4 om gangen) noen minutter på hver side til de er gyldne. Det er ikke nødvendig med fett i stekepannen. Lappene sveller litt opp under stekingen.

Serveres gjerne med hjemmelaget blåbærsyltetøy. Du finner oppskriften HER på Det søte liv.

Tips

Lappene smaker aller best helt nylaget, men kan også fryses.

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

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