Lapper med brunostkrem



Ingredienser

Lapper:
♥ 7 dl kefir eller kulturmelk
♥ 180 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 ts natron
♥ 500 g hvetemel

Brunostkrem:
♥ 200 g smør
♥ 200 g melis
♥ 1 ss kanel
♥ 150 g brunost (se tips)

Servering:
♥ 150 g brunost (se tips)

Fremgangsmåte

Lapper:
Ha surmelken i en stor rørebolle. Bland i sukker, egget, vanilje og natron og ha deretter i hvetemelet. Bland til du får en klumpfri røre, men ikke lenger enn nødvendig. La røren stå og svelle i ca. 15 minutter.

Stek 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. Avkjøl lappene på rist.

Brunostkrem:
Brunostkremen lager du ved å piske sammen romtemperert smør, melis og kanel til en luftig smørkrem. Riv brunosten på rivjern og tilsett. Pisk videre så brunosten blander seg godt med smørkremen.

Server lappene med brunostkrem og gjerne et ekstra dryss revet brunost.

Tips

♥ Jeg bruker Gudbrandsdalsost i brunostkremen, og serverer lappene med et ekstra dryss revet Ekte Geitost siden jeg liker den kraftige smaken, men du kan i stedet gjerne bruke Fløtemysost både i kremen og på toppen hvis du ønsker mildere brunostsmak.

♥ Brunostkremen smaker også veldig godt på lefser og på vafler.

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

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