



Lapper

Ingredienser

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



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 (gjærne 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 steking.

Serveres gjerne med hjemmelaget syltetøy.

Tips

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lapper)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lapper>