

Åshild sine lapper (Svele)

[blocked URL](#)

Lapper, like gode som Hodne sine på butikken!

Credit Åshild

Ingredienser

- 3 egg
- 2.5 dl sukker
- 1 liter kulturmelk
- 100g smør
- 4.5 - 5 dl mel
- 1 ts eddik
- 2 ts natron



Passer godt til

- Brunost, syltetøy, gulost

Slik gjør du:

1. Smelt smør
2. bland smør og sukker og egg
3. ta ca halvparten, til 2/3 av surmelken
4. rør ut 1 ts eddik med 2 ts natron i en kopp, så bland dette inn i røren
5. ta mel i røren og bland til den blir glatt
6. ta i resten av melken, og rør til den blir glatt igjen
7. Jevn ut med litt mer mel dersom røren er for tynn
8. La røren svulle i ca 30 minutter
9. Stekes på takke eller panne, gjerne litt lavere temperatur enn vanlige [Pannekaker](#)