

# Enkle lapper, familiens favorittfrokost



ENDELIG!

Endelig tid til et lite blogginnlegg!

Vi har akkurat flyttet og lever i total kaos. Ikke akkurat harmonisk familieliv hos oss for tiden, men da kjører jeg på med en ekstra god frokost i morgen. Lapper! Familiens favorittfrokost. ☐

**Til ca 24 lapper trenger du:**

*4 egg*

*1,5 dl sukker*

*2 ts vaniljesukker*

*3 dl kremfløte, melk går også bra*

*1 dl lettrømme*

*0,5 dl melk*

*8 dl siktet speltmel (hvete går også fint)*

*2 ts bakepulver*

*smeltet meierismør, til steking*

### **Slik gjør du:**

Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker. Rør inn fløte, rømme og melk. Tilsett mel og bakepulver og rør til så vidt blandet. Det blir en tykk røre. Stek små lapper i smør i en stekepanne over medium varme. Snu lappene når det kommer små luftbobler gjennom røren og stek så vidt på andre siden før du legger lappene på en rist.

Kos deg.