

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.

Lapper, både for sweethearts og bad ass'er.



Dette har vært en fin dag. Sol, bading, krabbefiske og veldig, veldig fine gjester. (Ikke bare fordi de både plukket bringebær OG klippet gress, men fordi de er noen av våre favrittfolk). MEN nok av dette happy, happy, joy, joy – snakket. Bollefrua vil jo ikke være for rosa, men mange nok dager er shitty, så litt må man få glede seg over livet.

Da gjestene ankom i går lagde jeg hvertfall lapper. Eller sveler. Og de ble gode. Jeg testet ut å steke de på grillen og det funket kjempe fint, så nå kan hvem som helst lage lapper uten imagestrøbbel. Men man må jo ha en grill som har et stekebrett, det er desverre en forutsetning. Også må man følge nøye med på temperaturen så de ikke brenner seg.



For badass'er..

Dette blir mange lapper, så du kan halvere om du vil:

2 dl sukker
6 stk egg
6 dl kefir
4 ts natron
9 dl hvetemel

Pisk sukker, egg og 2/3 av kefiren sammen til sukkeret er oppløst. Tilsett natron og lat det bruse litt. Rør i melet til røren er fri for klumper. Tilsett resten av kefiren og rør sammen. Stek på grill, i tørr teflonpanne eller på takke.



For sweethearts..



For alle..