

Sveler

Ingredienser

- 25 g smør (smeltet)
- 100 g sukker
- 5 dl kefir/ kulturmilk
- 2 egg
- 300 g Hvetemel siktet
- 1 ts natron



Slik gjør du:

1. Smelt smøret og tilsett sukker, kefir og egg. Bland godt sammen
2. Tilsett så det tørre og bland sammen til en klumpfri røre
3. La det swelle i 30 min
4. Stek lappene på middels varme på stekepanne eller steketakke til de er gjennomstekt

Jobb 2 og 2 sammen.

1 og 2 tar oppvasken.
3 og 4 tørker og setter på plass.