



Grove lapper

- 1 porsjon gir 12 stk
- 3 stk egg
- 3 dl syrnnet melk (f.eks. kulturmelk)
- 2 $\frac{1}{2}$ dl hvetemel
- 2 dl sammalt hvete, fin
- 1 ss sukker
- 1 $\frac{1}{2}$ ts natron
- 2 ss smør

1. Visp sammen egg og syrnnet melk. Tilsett mel, sukker og natron og visp til røren er klumpfri.

Hvis du ønsker litt mer smak på lappene, kan du tilsette litt kanel, kardemomme eller ingefær i røren.

2. La røren stå og svulle i ca. 20 minutter.

3. Smør en steketakke eller stekepanne. Hell en liten øse med røre i stekepannen. Stek lappene på begge sider ved middels varme til de har en pen gyllen farge og er gjennomstekt.

4. Servér lappene lune med godt pålegg til.

Oppskrift hentet fra [Lapper til frokost \(melk.no\)](http://Lapper%20til%20frokost%20(melk.no))

Steinvegens eget tips: bytt ut litt av hvetemelet med havregryn. Og for å lage litt spennende farge på lappene rør inn litt blåbær til slutt (Da blir det spennende eventyr lapper)