

Tykklefse

2 egg

2 dl farin

150 g smeltet smør

1,5 dl lys sirup

3 ts hornsalt

1 ts natron

5 dl surmelk (el. Kefir)

ca 1,1 kg hvetemel

---

1. Pisk eggedosis
2. Smelt smør og sirup
3. Hell oppi surmelk i eggedosisen
4. Ha hevemidlene i røra
5. Ha oppi smør/sirup
6. Bland inn melet, deigen skal ikke knas, den skal være litt løs
7. Trille ut ca. 200 g emner, blir ca 10- 12 lefser,
8. Kjevle de ca ½ tykke og runde, alle like runde (20-22 cm i diameter)
9. Steikes på takke, trinn 5-6, i ca 3-5 min, jevnt brune på begge sider og gjennomstekte
10. Legges oppå hverandre, under klede
11. Avkjøles
12. Kan fryses
13. Servering: Smøres med smør ( gjerne Kviteseidsmør), sukker, kanel eller brunost. Legg to og to lefser oppå hverandre, skjæres i snipper/trekanter

Utstyr: Bl.a.: Stor arbeidsbolle, tresleiv, kjevle (jevnt/ikke rutet), stekespade el. bakstefløy, takke, hvis du ikke har takke kan de steikes i steikepanne/jernpanne på plate.

Rosenvilde vgs. 8.12.2020. A. Bj.