

ÆRØPANDEKAGER 4 pers.

1/2 kg vetemjöl

5 ägg

3/4 dl rapsolja

50 gr. jäst

1/2 l mjölk

lite salt

lite vaniljsocker

Rör ut jästen i mjölken som bör vara lite ljummen

Dela äggen och rör i gulorna

Blanda i salt, vaniljsocker, rapsolja och mjöl

Vispa äggvitorna och rör ner dem försiktigt.

Låt jäsa ca 1 timme i en stor bunke

Värm mycket rapsolja i ett stekjärn med kanter.

Lägg i 3 klickar åt gången och vänd dem när de fått fin brun färg.

Ätes med florsocker och god sylt

(självklart kaffe og en lille en enligt Evald)

(Enl. det gamla receptet skall det vara smält svinfett i stället för rapsolja)