

Krabbelurer från Larsbo Lantgård



Krabbelurer, ett kul alternativ till pannkaka ca 30 st

Krabbelurer

Ingredienser:

2 ägg

1,5 dl socker

4,5 dl vetemjöl

1,5 dl mjölk

2 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Vispa ihop ägg och socker och rör sedan ner övriga ingredienser. Värm en stekpanna och smörj med lite smör.

Klicka i smeten (en rågad matsked) och grädda över ganska svag värme.

Vänd krabbelurerna när de fått fin färg och grädda dem på andra sidan.

Vänd dem i strösocker när de är färdiggräddade. Torka pannan med hushållspapper och smörj med smör mellan varje gräddning.

Vill man lyxa till det ordentligt kan man trycka ner små bitar banan i smeten i pannan och servera sedan med en klick vispgrädde och Nutella till.

