



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 1 csomag (2 kiskanál) sütőpor, 1 mokkáskanál só, 2 evőkanál kristálycukor, 5 dl tej, 3 tojás, 8 dkg vaj

a sütéshez:

olaj (esetleg vaj)

1. A tésztához a lisztet a sütőporral, a sóval és a cukorral összeforgatjuk. A tejet a tojásokkal elhabarjuk, az előzőekhez adjuk, jól elkeverjük, majd belecsurgatjuk az éppen csak megolvasztott, tehát semmiképpen sem meleg vaját. 15 percre félretesszük.

2. Egy lehetőleg teflon bevonatú serpenyőben. 1 kiskanálnyi olajat vagy vaját olvasztunk, egy kisebb merőkanálnyi tésztát ráhalmozunk. Nem egészen 1 centi vastagságú, majdnem kistányérnyi kerek lappá elsimítjuk. Közepes lángon 2-3 percig sütjük, majd megfordítjuk, és a másik oldalát is kb. 2 percig sütjük. Fontos, hogy ne hirtelen süssük, mert a tésztája vastag, át kell sülnie.

18-20 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 200 kcal