

Kichlar (se ut som klenäter)

35-40 st



Recept av nedtecknat av Elin Utas

- 2 ägg
- 2 äggulor
- 1 msk strösocker
- ½ tsk salt
- 1 ½ dl gräddfil
- ¼ dl vispgrädde
- 50 g smält, avsvolat smör
- 350-400 g vetemjöl
- ½ tsk bakpulver
- matolja till kokning
- (5-8 msk strösocker att vända dem i om man vill)

Gör så här:

Vispa ägg och äggulor med socker och salt.

Tillsätt gräddfil och vispgrädde samt det smälta smöret.

Sist tillsätts mjölet blandat med bakpulvret.

Arbeta sedan ihop till en smidig deg.

Degen kavlas ut till cirka ½ cm tjocklek, sporras eller skärs i längder på ca 3-4 cm bredd och 8-10 cm längd.

Gör ett snitt i mitten på varje kaka. Stoppa sedan igenom den ena delen genom snittet!

Koka kakorna guldbruna i oljan.

Ta upp dem och låt dem rinna av på smörpapper.

Vänd till sist i sockret om ni vill.