

## Blåbærpletter

Ca. 25 stk.

3 egg  
2 dl kesam  
2 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ts salt  
1 ss sukker  
2 dl blåbær  
ca. 2 ss smør

1. Visp sammen egg, kesam, mel, bakepulver, salt og sukker til en jevn røre.

La den stå i ca. 15. minutter.  
Bland inn blåbær.

2. Smelt smøret i helt ren stekepanne.  
Bland halvparten av smøret i røren.

3. Stek plettene slik:  
Varm pannen til den er moderat varm.  
Beregn en liten øse eller  
3 spiseskjeer røre per plett,  
som helles i pannen.  
La det være god avstand mellom hver plett.  
Senk varmen og la plettene steke  
til de er gylne på undersiden.  
Snu plettene og stek dem ferdige over  
lav varme.

4. Dryss litt sukker eller melis over  
og server de med blåbær og kesam.

Kilde: *Familien*17/2004 v/Ellen C. Daatland

## Mustikkalaput

Nuoin 25 kpl.

3 munnaa  
2 dl keesammii  
2 dl nisujauhoi  
1 tl leipomapulverii  
1 tl suolaa  
1 rl sokkerii  
2 dl mustikoita  
nuoin 2 rl voita

1. Vispaa yhteen munat, keesamin, jauhot, leipomapulverit, suolat ja sokkerin tasaiseksi taikinaksi.

Anna sen seissoot nuoin 15 minuttii.  
Sekoita mustikat siihen.

2. Sullaata voin puhthaassa pannussa.  
Sekoita puolet voista taikinhaan.

3. Paista laput näin:  
Lämmitä pannun passelin lämpimäksi.  
Ota yhen pienen kauhan verran tahi  
3 ruokalusikkaa taikinaa yhele lapule,  
jota kaa'ethaan panhuun.  
Anna olla passeli väli lappuin välissä.  
Vähänä lämpimää ja anna laput paistuut  
siksi ko net oon kullanpruunit alapuolelta.  
Käänä laput ja paista net valmhiiksi passelissa  
matalassa lämpimässä.

Tomista pikkuisen sokkerii tahi meelistä pääle  
ja kuossuta niitä mustikan ja keesamin kans.

Kääntäny Agnes Eriksen