

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

MORFAR SVENS STRUVOR



Ca 40 struvor:

- 1 ägg
- 1/2 dl socker
- 1 1/2 dl gräddmjölk (1/2 dl grädde, 1 dl mjölk (3%))
- 2 dl vetemjöl
- Ca 500g kokosfett till friteringen
- Strösocker till topping

Gör så här:

1. Vispa ägg och socker.
2. Rör i lite mjölk-mjöl om vartannat.
3. Låt vila ca 30 min.
4. Hetta upp kokosfett, skär små brödtärningar och prova värmen. de ska bli gyllenbruna på 30 sek.
5. Låt struvjärnet stå i fett medan du hettar upp det. Ta upp struvjärnet ur fett, låt det rinna av lite innan du försiktigt doppar ned det till kanten. Doppa inte ner hela järnet i smeten, då blir det svårt att få loss struvan från järnet. Kolla filmen!
6. Lägg de färdiga struvorna på en plåt. Doppa dem efterhand i strösockret när de svalnat lite. Lägg dem i en vacker kakburk.
7. Sträck på dig- du är nu en struvbagare!