



Skonssit

- Aineet:** Skonssit muistuttavat teeleipiä. Tässä versiossa ne ovat makeita ja niiden paistamiseen käytetään ohukaispannua.
n. 10 kpl
2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,5 dl sokeria
1 kananmuna
1,5 dl maitoa
öljyä paistamiseen
- Valmistus:** Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää kananmuna ja maito ja sekoita taikina tasaiseksi. Jos seos tuntuu liian paksulta lisää hiukan maitoa. Sipaise lettupannun syvennykset öljyllä ja kuumenna pannu. Nosta taikinaa reilu ruokalusikallinen joka syvennykseen ja paista miedolla lämmöllä vaalean ruskeaksi. Kun leipäsissä alkaa näkyä paistamattomalla puolella kuplia, käännä leipäset. Nosta kypsät leipäset lautaselle tai muulle tarjoiluastialle ja peitä löyhästi liinalla, kunnes kaikki leipäset on paistettu. Tarjoa leipästen kanssa hyvää hilloa ja kermavaahtoa.