

## Krabbelurer

### sockerkaksplättar på muurikka



#### Ingredienser till ca 12 stycken:

- 1,5 dl strösocker
- 4,5 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 2 ägg
- 1,5 dl mjölk
- smör eller annat matfett till stekning

Blanda strösocker, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker i en bunke.  
Tillsätt äggen och mjölken och rör till en slät smet.

Smält smör eller annat matfett i en stekpanna eller på en muurikka.

Klicka ut ca en halv deciliter smet till varje krabbellur – det kan vara riktigt klurigt att få ut smeten i lagom stora portioner, använd sopslev och slickepott, eller klura ut ett eget bra sätt!

Se till att det finns tillräckligt med fett i pannan.  
Vänd krabbelurerna när de fått lite färg på undersidan och håller ihop.

Doppa de färdiga krabbelurerna i strösocker.  
Ät och njut!