

Recept till ” Peters Mamma Anitas recept på Struvor” ca 30 st

1 ägg

4 tsk socker

2 dl gräddmjölk (Peters notering: - det är lika delar mjölk och grädde)

2 dl vetemjöl

+ socker för garnering

Till kokning: Cocosflott

Värms till ca 180 grader

Beredning:

Ägg och socker vispas. Gräddmjölk och mjöl blandas i växelvis.

Kokas i cocosflott.

Doppa struvjärnet i smeten. Därefter i det varma cocosfettet.

Lägg att svalna på tex hushållspapper.

Strö över strösocker medan de är varma.

Dessa håller sig bra i en kakburk under flera månader.