

Opskrift på klatkager:

Man anvender jo resterne af risengrøden som basis for sine klatkager. Men det er jo nemt nok at lave risengrød – man følger bare pakkens anvisning – husk man køber GRØD-RIS.

Risengrøden (ca. 1 l færdig grød) blandes med

1 æg

2 tsk. kardemomme

2 spsk. hvedemel

en sjat mælk

2 tsk. sukker

Klatkagerne bages herefter i fedtstof på panden og de flyder lidt ud.....de vendes naturligvis, så de også bliver bagt på den anden side.

Ofte virker det særlig godt at de ikke er for store.

Velbekomme fra Pigen på Stigen.