

Klatkager lavet på risengrød

Opskrift til 8 styks

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter (hvis du allerede har en risengrød)

Ingredienser

- 480 g kogt risengrød
- 2 æg
- 3 spsk. hvedemel (eller en anden type fin mel)
- lidt salt (måske 1/3 tsk)
- 1 spsk. agavesirup
- skal af ½ økologisk citron
- lidt vaniljepulver eller 1 god tsk. vaniljesukker

Sådan gør du

1. Kom risengrød, æg, hvedemel, salt, agavesirup, vanilje og fintrevet citronskal i en skål.
2. Rør det hele godt rundt, til det hænger sammen som en tyk dej.
3. Kom kokosolie (eller smør) på en pande og kom dejen på – de skal fylde det samme, som små pandekager.
4. Steg dem ved middelvarme og vend dem, når de er gyldne.
5. Spises lune med marmelade og sirup til.