



Foto: Anna Skoog

Kesellaplättar med bär och glass

Ingredienser 4 portioner

250 g	kesella
3 msk	vetemjöl
1 st	ägg
1 st	äggula
2 msk	vaniljsocker
1 msk	florsocker
3 msk	rapsolja

Garnering:

2-3 dl	bär, t ex hallon, blåbär, vinbär
2-3 msk	flytande honung
1-2 msk	florsocker, (kan uteslutas)

Till servering:

glass

Tillagning

Stek plättarna i vanlig stekpanna eller i plättagg. Garnera rikligt med bär, ringla över blomdoftande honung och servera med glass. Mums!

1. Mät upp kesella, mjöl, ägg, äggula, vanilj- och florsocker i matberedare monterad med en kniv. Kör till en jämn smet.
2. Hetta upp oljan i en panna. Lägg i några klickar smet åt gången, cirka 1 matsked per plätt. Stek plättarna gyllengula, cirka 1/2 minut på varje sida.
3. Lägg plättarna på ett fat. Garnera med bär. Ringla över honungen. Pudra med florsockret. Servera med glass.