

Struvor

25 🍷



Receptet kommer från Christer Lingströms kokbok - Den goda julen. Foto: Tomas Yeh

🕒 ca 30 min.

🍷 Gilla 📌 Spara 📄 Skriv ut

Ingredienser

1 st ägg	:	1 tsk strösocker, och ev ingefära att vända struvorna i
1 dl mjöl	:	kokosfett, till fritering
1 dl mjölk	:	strösocker, och ev ingefära att vända struvorna i

Tillagning

Receptet ger ca 20 - 30 stycken

1. Vispa ihop ingredienserna till en "pannkakssmet" och håll i en liten men hög form.
2. Hetta upp kokosfettet i en liten kastrull och sänk ner struvjärnet i det heta fettet så att det blir varmt.
3. Ta upp järnet och doppa det i smeten, det får inte komma smet på stjärnformens ovansida då lossnar inte struvorna. Lyft järnet från smeten ner i det varma fettet och fritera till fin färg. Var alltid försiktig, när du friterar! Ta upp järnet och knacka lätt på det så att struvan lossnar, låt den droppa av på hushållspapper. Vänd struvan i strösocker. Sockret kan även kryddas efter önskemål, till exempel med ingefära.
4. Fortsätt nu att göra fler struvor, järnet behöver bara oljas första gången. Med struvor är det som med pannkakor - man misslyckas alltid med den första, så ge inte upp!