

Lummur

2 dl mjólk

1 egg

2 msk matarolía

1 ½ dl hveiti

½ dl haframjöl

2 tsk lyftiduft

Aðferð:

1. Þeyttu saman egg og mjólk með pískara.
2. Settu, hveiti, haframjöl og lyftiduft saman í skál
3. Helltu helmingnum af mjólkurblöndunni út í þurrefnin og hræðu deigið vel saman með sleif, eða þar til það er laust við kekki.
4. Láttu matarolíu saman við deigið og síðan restinni af mjólkurblöndunni og hræðu vel saman.
5. Bræddu smáklípu af smjörlíki/eða um 2 msk. af olíu á pönnu við miðhita. (1 ½ - 2)
6. Láttu deig í ausu og bakaðu 1- 2 lummur í einu þar til þær eru ljósbrúnar á báðum hliðum