

Kalvdans

Kalvdans

- 2 ägg
- 7 dl mjölk
- 1 påse 96 gr mjölkpulver
- 1/2 tsk salt
- 1 msk socker
- kanel eller kardemumma
- Vispa samman ägg och mjölk, tillsätt mjölkpulver och smaktillsatserna.
- Häll alltsammans i smord form.
- Grädda kalvdansen i 200 gr ugnsvärme tills den stannat och fått fin färg.

Hittade receptet i Britta på Sjöbos receptsamling.

Det är nedskrivet på ett löst papper med namnet Augusta Eriksson på.

Torde vara Augusta i Jonsona som gett Britta receptet.

Irmgard Henriksson