

Bakverk**Mors goda pösmunkar****Recept Ingredienser**

5 msk mjölk
1 msk smör
4 msk mjöl
1 tsk potatismjöl
3 ägg gulor
3 äggvitor
Strösocker och kanel

Gör så här

I en kastrull kokas mjölk, smör, mjöl och potatismjöl upp. Arbetas väl tills degen släpper pannan. Tages av värmen och arbetas att kallna. Dela äggen. Gulorna arbetas i degen en gula i sänder. Äggvitorna slagna till skum nedröres sist. Munkpannan hettas upp och smörjes väl. 1 msk av smeten lägges i. Gräddas i god ugnsvärme (175 grader). När de är färdiggräddade överströs de med socker och kanel.

Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat

Evy Johansson, Algutsrum, tel 0485-350 24

Årtal**Bakgrundshistoria**

Vi brukade lägga i en liten klick god sylt i den matsked av smet som lades i pannan. Gör en liten grop och lägg en tsk sylt där. Vik väl över så sylten ej rinner ut. Då blir det lite onödigt kladdigt. Sylten bör vara ganska fast.

Övrigt