**Skånska krabbelurer**

****

Ingredienser: Cirka 12 st

4,5 dl vetemjöl

1,5 dl strösocker

1 msk vaniljsocker

2 tsk bakpulver

2 ägg

1,5 dl mjölk

smör, till stekning

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Till garnering

1 dl strösocker

1 msk malen kanel

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Blanda socker och kanel i en tallrik.
2. Blanda ihop de torra ingredienserna.
3. Rör ner äggen och häll i mjölken. Vispa till en klumpfri smet.
4. Hetta upp en stekpanna och tillsätt smöret. Klicka ut smeten (ca 2 msk) och stek till fin färg tills smeten rest sig. Vänd och stek till fin färg på andra sidan.
5. Vänd sedan runt i kanelsockret. Stek upp resten av smeten på samma sätt.