

**Glödhoppor**

Godast att äta samma dag de bakas. Det var inga problem hemma hos oss, alla försvann blixtsnabbt.

**8 stycken**

* 2 1/2 dl filmjölk eller yoghurt
* 3 1/2 dl vetemjöl + mer till utbakning
* 1 1/2 dl rågsikt, grahamsmjöl eller fullkornsdinkel
* 1 tsk salt
* 1 tsk bikarbonat eller bakpulver
* 1 msk flytande honung

1. Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt yoghurt och honung och rör om till en deg. Tillsätt så mycket mjöl att den inte kletar fast i kanten på bunken.
2. Dela degen i 8 delar och rulla till små bollar på mjölat underlag.
3. Kavla ut tefatsstora plattor.
4. Nagga med gaffel och stek i en torr stekpanna, gärna gjutjärnspanna, på medelstark värme ett par minuter på varje sida.
5. Låt svalna på galler.
6. Serveras helst nygräddade,

Riktigt smör och desmälter i munnen!

Passar också till kvällsfikat, till brunchen eller som härlig matsäck.