

## GLUTENFRIA KRABELLURER med Lailas mix (25-30st)

2 ägg  
1 dl socker  
1,5 dl mjölk  
4 dl Lailas gula mix  
2 tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker

Vispa ägg och socker lätt skummigt. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker i en separat bunke. Tillsätt sen mjölken och mjölblandningen i äggsmeten. Stek i plättlagg och doppa dem i socker.

## GLUTENFRIA KRABELLURER med Finax mix (ca 10 st)

1 ägg  
1 1/4 dl mjölk  
2,25 dl mjölmix Finax  
0,75 dl socker  
1,5 tsk bakpulver  
1,5 tsk vaniljsocker

Vispa ägg och socker lätt fluffigt för hand med en visp. Tillsätt hälften av mjölken och vispa ner mjölmix, vaniljsocker och bakpulver, fortsatt vispa till en jämn och klumpfri smet. Låt smeten stå och svälla i ca 15 min, den ska vara tjock som sockerkakssmet ungefär.

Stek filurerna på svag/medel värme, ca 3 msk till varje filur, använd lite lite smör till första stekningen, upprepa vid behov om de fastnar i pannan.

