

Melkekake-dag på TI-aren

22.06.2010



**Det er ikkje berre Vertshuset som kan melda om gode besøkstal.  
Lenge før stenging i dag kan dugnadsdamene i TI-aren melda at 35 vaksne og 2 barn har vore innom.**

**Men det er kanskje ikkje så rart, for Selma Eik er på vakt og lokkar med melkekakene sine!**

Vi har tidlegare vore inne på at ho truleg lagar dei beste melkekakene i Uskedalen.

Og viss du ikkje har vore på kafeen i dag men gjerne vil steike dine egne melkekaker repeterar vi oppskrifta til Selma:

3 egg, 1 liter mjølk, 1 spiseskje sukker, 430-450 gram mjøl.

Pisk egga saman med mjølka og sukkeret før du har på mjølet.  
La røra stå ei god stund, gjerne over natta!

(Foto: Ola Matti Mathisen)