

Selmas melkekaker har suksess

Selma i aksjon med melkekakeproduksjonen

Melkekakene som produserast over er ikkje vanlege melkekaker, men Selmas melkekaker og i dag gjekk dei fort unna under tysdagsopninga til Tlaren.

Dei er så velsmakande at dei har vorte eit omgrep i bygda og Selma Eik ser ingen grunn til å halda oppskrifta hemmeleg. Vi har offentleggjort ho før, men det skadar ikkje med ei reprise:

3 egg

1 spiseskje sukker

1 liter H-mjøl

7 1/2 desiliter kveitemjøl

Egga piskast saman med sukkeret og mjølka før du har på mjølet

Røra står nokre timar, helst over natta

Det er berre ei ulempe og det er turnusen.
Selma kjem ikkje på jobb att med melkekakene sine før om 8 veker!

Tlaren hadde godt besøk i dag og melkekakene stimulerte sikkert besøket. Selma kan melda at 41 vaksne og 3 born var innom.

Ellers har oppslutnaden vore noko varierende til no i det nye året.
Det starta med 44 vaksne og 7 born og heldt fram med 34 vaksne.

Sist tysdag var 56 vaksne og 8 born i Tlaren og det vart seld for 1800 kroner.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen

