

GENERELL

Äggtoddy

Kock: **Per Morberg** Tid: **10 min** Portioner: **1**

Äggtoddy och lussekatter är luciamorgon för mig!

INGREDIENSER

2 stycken äggulor
2 msk strösocker
1 knivsudd äkta vaniljpulver (el 1 krm vaniljsocker)
2.5 cl rom, ca

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggulorna, sockret och vaniljpulvret till en krämig, pösig smet. Tillsätt rom och rör om. Servera äggtoddyn i glas med sked.