Havrevafler

Ingredienser



8 dl havregryn (små, lettkokte)
8 dl melk
2 egg
2 ss smeltet smør
3 ss potetmel
3 ss sukker
1 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Bland lettpiskede egg med melk. Tilsett sukker, bakepulver og potetmel og pisk med stålvisp til blandingen er helt jevn. Rør i smeltet smør. Ha til slutt i havregrynene. La deigen stå og svelle i 20 min. Vaffelrøren skal da bli tykk og nærmest ligne på kald havregrøt.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Pensle gjerne vaffeljernet med litt ekstra smør under stekingen. Avkjøles på rist.

Tips

Vaflene smaker kjempegodt med syltetøy og rømme eller med smør og brunost.

Se også oppskrift på "Havregrynsvafler". Disse er også basert på havregryn, men har en litt mindre kompakt konsistens.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrevafler