Havrevafler med rømme

Ingredienser



100 g smør
5 egg
1,5 dl sukker
3 dl lettrømme
5 dl melk
1,5 ts kardemomme
1 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1,5 dl havregryn

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen eggene med en stålvisp. Tilsett smør, sukker og lettrømme. Pisk til blandingen blir klumpfri. Ha i melken. Tilsett så kardemomme, bakepulver og hvetemelet. Bland til klumpfri røre. Til slutt røres i havregrynene. Vaffelrøren skal bli nokså tynn i konsistensen.

La vaffelrøren stå og svelle i 30 min. Stek så vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør til stekingen.

Avkjøl vaffelplatene på rist. Serveres nystekte.

Tips

♥ Bruk små, lettkokte havregryn til denne oppskriften.

♥ Det er ikke særlig utpreget havresmak på disse vaflene, men havregrynene gir litt ekstra tyggemotstand og god smak. For andre vaffeloppskrifter med tydeligere

havresmak, se oppskrift på "Havregrynsvafler" og "Havrevafler".

♥ Vaflene smaker nydelig med syltetøy og rømme, men her kan du selvsagt velge det du liker best. Bringebær som er rørt sammen med litt melis og ferske blåbær er sunt og friskt tilbehør.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrevafler-med-romme