Hjertegode vafler

Ingredienser



3 dl havregryn (små, lettkokte)
3 dl surmelk
3 dl melk
3 egg
3 ss matolje
3 ss sukker
1 ts kardemomme
1 ts vaniljesukker
1 ts natron
2 dl hvetemel
2 dl fin sammalt hvete

Fremgangsmåte

Bland havregryn med surmelk og melk i en bakebolle. La dette stå og svelle i 30 min.

Visp sammen eggene og olje med en gaffel og rør i. Bland deretter i sukker, kardemomme, vaniljesukker og natron. Tilsett til slutt hvetemel og fin sammalt hvete og rør deigen jevn. La deigen stå og svelle i 30 min til.

Stek gyldne vafler i vaffeljern. Bruk eventuelt litt smør i jernet ved de første par vaflene. Server vaflene gjerne nystekte sammen med brunost.

Tips

Jeg pleier å bruke kefir og H-melk til disse vaflene, men du kan også bruke magrere varianter.

Det er viktig for vaflenes konsistens at vaffelrøren får stå og svelle to ganger som angitt ovenfor, slik at havregrynene får tid til å svulme opp og mykne skikkelig.

Se oppskrift på "**Havregrynsvafler**" dersom du vil lage vafler helt uten hvetemel.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjertegode-vafler