Havregrynsvafler



Ingredienser

4 dl havregryn (små, lettkokte)
3 dl kefir
3 dl melk (gjerne H-melk)
2 egg
3 ss smeltet smør
1 ss sukker
0,5 ts natron
2 ss hvetemel (se tips)

Fremgangsmåte

Ha havregryn i en bolle. Bland med kefir og melk og la dette stå og svelle i ca 1 time. Rør så inn sammenpiskede egg, smeltet smør og sukker. Tilsett til slutt natron og eventuelt hvetemel (se tips). Rør godt sammen. La deigen stå og svelle i 15 min til.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt litt ekstra smør til stekingen. Spises nystekte!

Tips

Det er viktig for vaflenes konsistens at havregrynene får stå og svelle skikkelig, så ikke sløyf den biten!

Du kan som sagt innledningsvis droppe alt hvetemel. Øk da med 2 ss ekstra med havregryn. Vaflene blir da litt mykere og "slappere" i konsistensen, men smaken blir så å si lik.

Vaflene smaker usedvanlig godt med smør og brunost!

Se også oppskrift på "Hjertegode vafler", som også inneholder havregryn.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havregrynsvafler