Bakt havregrøt med bær og valnøtter



Ingredienser

- ♥ 2 egg
- ♥ 4,5 dl melk
- ♥ 1,5 dl lønnesirup
- ♥ 50 g eplemos eller most banan
- ♥ 60 g smør
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 250 g store havregryn
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 dl valnøtter
- ♥ 3 dl bær (f eks blåbær, bringebær, bjørnebær)

Fremgangsmåte

Bland eggene lett sammen med melk, lønnesirup, eplemos (eller most banan), smeltet smør og vaniljeekstrakt.

I en annen bolle blandes store havregryn med bakepulver og kanel. Ha det tørre i bollen med det våte og bland godt sammen. Vend så inn grovt hakkede valnøtter og bærene.

Ha blandingen i en smurt, ildfast form (ca 26 cm i diameter) og fordel den jevnt utover.

Stek havreblandingen midt i ovnen ved 175°C i 35 minutter.

Serveres varm!

Tips

♥ Jeg har brukt friske bær, men det går også helt fint med frosne bær. I så fall trenger de ikke å tines før du blander dem i deigen.

♥ Denne versjonen av bakt havregrøt er søt og god, så det trengs ikke noe særlig tilbehør. Jeg liker å ha litt yoghurt naturell ved siden av og gjerne også noen friske bær - og kanskje litt ekstra lønnesirup. 😃

♥ Bakt havregrøt smaker aller best nylaget. Rester kan oppbevares i kjøleskapet og så varmes opp på nytt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-havregrot-med-baer-og-valnotter