Havremelsvafler



Ingredienser

♥ 2 dl havremel
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 dl sukker
♥ 4 dl melk
♥ 2 egg
♥ 3 ss smeltet smør eller olje (se tips)

Til stekingen:
♥ litt ekstra smør eller formfett

Fremgangsmåte

Bland havremel, hvetemel, bakepulver og sukker i en bolle. Rør i melken og sammenpiskede egg. Bland i smeltet smør eller olje til slutt. La røren stå og svelle i 10 minutter.

Stek gylne vafler i vaffeljern på middels varm. Smør vaffeljernet med litt smør underveis i stekingen, eller spray på formfett.

Server vaflene nystekte - gjerne med syltetøy eller brunost!

Tips

♥ Hvis du bruker olje i stedet for smør, bør du passe på at du bruker olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Du kan også tilsette 0,5 ts salt, siden olje ikke gir den samme saltsmaken som smør.

♥ Vaflene smaker aller best samme dag.

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

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