Havrevafler med sesamfrø

Ingredienser



5 egg
4 dl kefir
4 ss rørsukker
200 g hvetemel
50 g fin sammalt hvete
100 g havregryn
1 ts bakepulver
1 ts kardemomme
50 g smør
- -
2 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

Pisk sammen eggene, kefir og rørsukker. Bland i de tørre ingrediensene og smeltet smør til slutt. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek vafler i smurt vaffeljern på middels varme. Strø litt sesamfrø på deigen mens vaflene fortsatt er litt halvstekte.

Serveres nystekte!

Tips

"On ne voit bien qu'avec le coeur. L'essentiel est invisble pour les yeux."

(Antoine de Saint-Exupéry)

- -

("En kan bare se riktig med hjertet. Det vesentlige er usynlig for øyet.")

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrevafler-med-sesamfro