



Oppskrift

Vafler med havregryn og syltetøy



Hvem liker vel ikke lune vafler med syltetøy? Her får du en litt sunnere variant med havregryn i vaffelrøra. Den er like god som vanlige vafler. Vi lover!

1

Slik gjør du

Ha melet over i en bolle. Spe på med 1/3 av melken om gangen. Rør inn litt og litt slik at det ikke danner seg klumper.

Rør inn eggene.

Ha i smeltet smør, bakepulver, kardemomme og sukker.

2

Ha i havregryn til slutt og la røren svulle i minst en 30 minutter før steking. Havregryn må svulle lenger enn mel.

Stek vaflene gyldenbrune og la de hvile på rist.

Topp herligheten med deilig syltetøy.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	5 stk
Melk	4 dl
Hvitt sukker	4 ss
Hvetemel	200 g
Sammalt hvete	50 g
Havregryn	100 g
Bakepulver	1 ts
Smør	50 g
Kardemomme	1 ts
Syltetøy	1

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten