



## Havregrynsvafler

### Ingredienser

- 4 dl havregryn (små, lettkokte)
- 3 dl kefir
- 3 dl melk (gjærne 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 svulle 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 svulle i 15 min til.

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

### Tips

Det er viktig for vaflenes konsistens at havregrynene får stå og svulle 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/havregrynsvafler>