



## 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 svulle 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 invisible pour les yeux."

(Antoine de Saint-Exupéry)

--

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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