



## Havreflarn

Bak søte og sprø havreflarn, som for mange er en av de syv slag til jul. Lag gjerne dobbel porsjon når du først er i gang - disse får raskt bein å gå på. Denne oppskriften gir ca. 35 havreflarn

🕒 40 - 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Sett ovnen på 190°C
- ② Legg havregrynene i bakebolle, smelt smør/margarin og hell over
- ③ La det stå en stund slik at havregrynene trekker til seg smøret (ca. 40 min)
- ④ Pisk egg og sukker til eggedosis
- ⑤ Rør eggedosisen inn i havregrynblandingen
- ⑥ Tilsett bakepulver og rør inn hvetemelet litt etter litt
- ⑦ Legg små topper av deigen på en bakeplate med bakepapir (ha god avstand mellom hver topp da de vil flyte ut under steking)
- ⑧ Stekes midt i ovnen i 8 min eller til de er blitt brune i kantene

# Ingredienser

100 g	Urkraft Havregryn lettkokte
100 g	smeltet smør/margarin
1	egg
120 g	sukker
1 ts	bakepulver
2 ss	Møllerens Hvetemel siktet

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte



Møllerens  
Hvetemel  
siktet