

Oppskrift på glutenfrie vafler Express Håndball

Tid: Ca. 45 min

Porsjoner: ca 20 vafler



- 6 di glutenfrie havregryn
- 4 dl Glutenfri Lys Melblanding
- 2 ss sukker
- 2 ts bakepulver
- 1/2 ts salt
- 2 ts kardemomme
- 1.2 liter havremelk
- 4 egg
- 100 g melange uten melk (smeltet og avkjølt)

FREMGANGSMÅTE

1. Mål opp alle de tørre ingrediensene og ha i en stor bakeboile
2. I en annen bølge: Rør ut eggene i en del av melken (ca 2 di)
3. Hell resten av melken (ca 1 liter) oppi bollen med de tørre ingrediensene og bland godt. Ha oppi egg- og melkeblandingen og rør alt godt sammen
4. Tilsett 100 gram smeltet og avkjølt smør, og rør godt
5. Bruk en stavmikser til å kjøre røren jevn for klumper. Har du ikke en stavmikser kan du la røren stå i ca 30 min slik at havregrynet sveller og røren blir tykk
6. Smør vaffeljernet godt med smør eller flytende margarin og hå i en liten øse med vaffelrøre, Stek vaflene gyine. Husk å smøre vaffeljernet mellom hver vaffel.
7. Hvis du vil ha vaflene sprø kan du legge de ved siden av hverandre på en rist. Hvis du vil ha myke vafler kan du legge de oppå hverandre