

Havreflarn

Du behöver

- 75 g smör (eller margarin)
- 1 dl socker
- 1 dl havregryn
- 1 msk vetemjöl
- 1,5 msk mjölk
- 1,5 msk ljus sirap
- 1 tsk ingefära
- ½ tsk bakpulver

Gör så här

- Sätt ugnen på 200 grader.
- Smält smöret i en kastrull.
- Tillsätt de övriga ingredienserna.
- Blanda till en smet.
- Klicka ut smeten i storlek av en euro på en plåt med bakplåtspapper.
- Lämna ganska stora mellanrum eftersom flarnen flyter ut när de gräddas.
- Grädda i mitten av ugnen ca 7 min.

Kommentarer

Fia / 3 augusti, 09:50

Jag är allergisk mot ingetära.

Måste man ha ingefära i smeten?

- *Absolut inte.
Havreflarnen är lika goda utan ingefära.*

Jakob / 17 augusti, 10:43

Kan man göra kakorna glutenfria?

- *Javisst. Du ska bara ha glutenfria havgryn och glutenfritt mjöl i stället för vetemjöl.*

Gölay / 22 september, 13:45

MUMS! De här var sjukt goda.

Jag vill ha mer!

- *Roligt att höra! 😊*

Kauralastut

Tarvitset

- 75 g voita (tai margariinia)
- 1 dl sokeria
- 1 dl kauraryynejä
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 1,5 rkl maitoa
- 1,5 rkl vaaleaa siirappia
- 1 tl inkivääriä
- ½ tl leivinjauhetta

Tee näin

- Laita uuni 200 asteeseen.
- Sulata voi kattilassa.
- Lisää muut aineet.
- Sekoita taikinaksi.
- Laita taikinasta euron kokoisia nokareita pellille, jolla on leivinpaperi.
- Jätä välit aika suuriksi, koska laskut leviävät, kun ne paistetaan.
- Paista uunin keskiosassa n. 7 min.

Kommentteja

Fia / 3. elokuuta, 9.50

Olen allerginen inkiväärille.

Täytyykö taikinassa olla inkivääriä?

- *Ei missään tapauksessa.
Kauralastut ovat yhtä hyviä ilman inkivääriä.*

Jakob / 17. elokuuta, 10.43

Voiko pikkuleivistä tehdä gluteenittomia?

- *Ilman muuta. Täytyy vain käyttää gluteenittomia kauraryynejä ja gluteenittomia jauhoja vehnä jauhojen sijaan.*

Gölay / 22. syyskuuta, 13.45

NAM! Nämä olivat sairaan hyviä.

Haluan lisää!

- *Hauska kuulla! 😊*