

HAVRELAPPER:

- 5 STORE EGG
- 3 DL SUKKER
- 1 TESKJE VANILJESUKKER
- 10 DL HAVREGRØTRESTER
- 5 DL MELK
- 9 DL HVETEMEL
- ½ TESKJE SALT
- 2 TESKJE KANEL
- 5 TESKJE BAKEPULVER

1. PISK EGG, SUKKER OG VANJESUKKER
TIL EGGIDOSIS
2. HA I HAVREGRØT, MELK OG OLJE
3. BLAND TIL SLUTT INN ALLE DE TØRRE
INGREDIENSENE
4. STEK PÅ MEDIUM VARME MED LITT OLJE
ELLER SMØR TIL DE ER GYLNE

