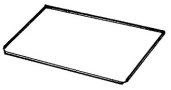
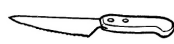


# Havreflarn



25  
stycken

Tag fram:



Degbunke

Träslev

DL-mått

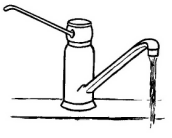
Msk-mått

Krm-mått

Kniv

Skärbräda

Plåt



Bakplåtspapper

Smör

Socker

Vetemjöl

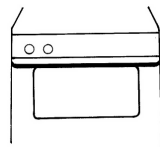
Havregryn

Bakpulver

Sirap

Vatten

Sätt på ugnen på 200  
grader

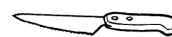


200

Lägg ett bakplåtspapper på  
en plåt.



Skär upp 75 gram smör



75 g

Smält smöret i kastrullen  
Tag av kastrullen ifrån  
plattan



Stäng av plattan



# Havreflarn sid 2



25 stycken

Häll i  
kastrullen

1 dl socker



1 dl havregryn



1 dl vetemjöl



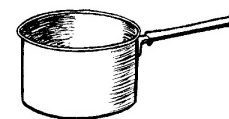
1 krm bakpulver



1 msk sirap



1 msk vatten



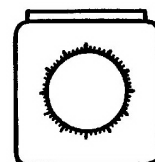
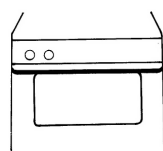
Rör med skeden

Klicka ut smeten på en plåt  
Räkna till 25 små klickar



25 klickar

Grädda mitt i ugnen  
Sätt tiduret på 5 minuter



5 minuter

Tag ut plåten  
Sätt tiduret på 1 minut

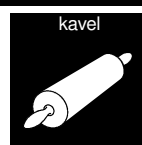


1 minut

Lossa lite i kanten på kakan  
med en kniv



Lägg kakan på en kavel eller  
något runt



Låt kallna