

Brødvafler

Oppskriften gir ca. 15 plater

Ingredienser:

- 175 g sammalt hvete, grov
- 175 g rugmel, siktet
- 80 g store havregryn
- 8 dl ekstra lett /skummet melk
- 4 egg
- 4 ss Rapsolje supream (rapsolje med smørsmak, evt. Vita Hjertegod)

Fremgangsmåte:

- Ha i alt det tørre og spe med melk. Bland inn eggene og oljen.
- La røren hvile i ca. 30 minutter. Den kan også lages kvelden før og settes i kjøleskapet.

