

Havreflarn, 20 stycken

100 gram smör
1,5 dl havregryn
1 dl strösocker
1 msk vispgrädde
1 msk ljus sirap
1 dl vetemjöl
1 krm bakpulver

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smält smöret i en kastrull, blanda ner havregryn, strösocker, vispgrädde och sirap. Blanda vetemjöl och bakpulver och rör ned det i smeten.
3. Klicka ut smeten i små klickar med mellanrum på en plåt med bakplåtspapper. Cirka 1 msk per kaka. Tänk på att de flyter ut lite när du bakar dem.
4. Grädda flarnen gyllene mitt i ugnen i 4-6 minuter. Låt kakorna svalna och stelna på bakplåtspapperet innan du plockar upp dem.

