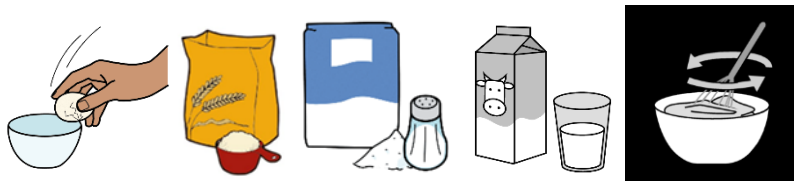


## Havreplättar ( 8 st )

Havre gör stor nytta för både miljön och kroppen. Havreplättar blir lite annorlunda mot klassiska plättar, men oj så goda! Hittar du inte havremjöl i butiken? Mixa havregryn riktigt fint i en matberedare. Förvara mjölet i en burk.

Knäck **3 ägg** i en bunke. Tillsätt **2 dl havremjöl**, **½ tsk salt** och **1,5 dl mjölken**. Vispa till en klumpfri smet.



Vispa sen i 1,5 dl mjölk till i smeten. Låt vila i 5-10 minuter (så är de lättare att steka).



Stek plättarna på medelvärme i smör i en stekpanna. Lägg i lite smör mellan varven.



Gott att servera till pannkakorna: Vispgrädde, bär, sylt, choklad