



Havreflarn

(50–60 st)

3 dl havregryn

2 dl strösocker

½ dl sirap

150 g smält smör eller margarin

½ dl grädde

1½ dl vetemjöl

½ tsk Marabou bakpulver

Blanda alla ingredienserna.

Lägg teskedsstora klickar av smeten med stora mellanrum på smord plåt. Kakorna flyter ut mycket.

Grädda i 175° omkring 8 minuter eller tills flarnen är svagt ljusbruna.

Låt dem svalna några minuter innan de med tunn kniv lossas från plåten.

Böj flarnen över spånjärn eller käpp och låt dem kallna. Flarnen kan också svalna

Smörkräm

75 g smör eller margarin

1½ dl florsocker

1 äggula

2 tsk vaniljsocker

Rör smöret smidigt.

Tillsätt de övriga ingredienserna och rör krämen slät.