

## Bondepiker med havregryn

En variant av den tradisjonelle desserten som krever litt mindre forberedelser.

Av: Eva Øvren Publisert

Vanskelighetsgrad [Lett](#)

Tilberedningstid [Under 20 min](#)

6 porsjoner

### Ingredienser

2 dl havregryn (lettkokte)

4 dl eplemos eller -syltetøy

3 dl kremfløte

1 ts sukker

1 ds vaniljesukker

### Fremgangsmåte

1. Visp krem av fløten tilsatt sukker og vaniljesukker
2. Legg ingrediensene lagvis i en glassbolle. Start med havregryn, ta så syltetøy, og avslutt med krem.
3. Fortsett og legge lag i bollen til ingrediensene er brukt opp. Pass på at det minker like mye av hver for hvert lag. Pynt enkelt ved å stø en klype havregryn på toppen.

Notater: Laget på denne måten blir desserten veldig mild. Ønskes en litt skarpere variant, kan du brune havregrynene med litt sukker i en varm stekepanne. Avkjøl i så fall før du blander med krem. Hvis du vil ha porsjonen til å rekke til flere, kan du fordele den i dessertskåler. Sterk, varm kaffe smaker godt til.

Lag: [Østre Udnes](#)