

# Levergodis

Man får prova sig fram men jag har kommit fram till;

1 kg lever ca (billigast)

5 ägg

6 dl havregryn

Jag mixar allt i matberedare till lös smet.

Brer ut på ett bakplåtspapper på plåt och gräddar i ca 100-125gr varmluft

Ca 60 min.

Då det blir lite blött på undersidan så brukar jag vända kakan och lägga på galler och stå kvar på eftervärmen med liten springa på luckan.

Sen delar jag i bitar och fryser in.