



Vancouverkaker

Ingredients

150 g smør
1 egg
150 g sukker
85 g brunt sukker (Demerara)
85 g hvetemel
65 g kokos
65 g havregryn
2 ts vaniljesukker
1 ts natron



Instructions

Bland alle de tørre ingrediensene i en bakebolle. Smelt og avkjøl smøret. Pisk egget lett med en gaffel og bland med det avkjølte smøret. Rør smørblandingen sammen med det tørre til du får en grynede masse. La deigen stå og svelle i kjøleskapet i 30 min.

Form teskjestore kuler. Ha kulene på bakepapirkledde stekeplater med god avstand (ca 10 stk på hver plate). Trykk kulene lett flate.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 min (kakene flyter ut under steking). Avkjøl kakene en stund på platen før du forsiktig flytter dem over på rist med en stekespade. Avkjøl kakene helt før du har dem i kakeboksen.

Tips

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Da holder de seg sprø lenge.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/vancouverkaker>