



---

## Crunchies

### Ingredients

230 g smør  
2 ss honning  
1 ts natron  
4 dl havregryn  
2 dl kokos  
2 dl sukker  
10 dråper mandelessens  
2 dl hvetemel



### Instructions

Smelt smør og honning i en tykkbunnet kjele. Rør inn resten av ingrediensene med en tresleiv. La massen stå og svelle i kjelen på svak varme i 15 min.

Fordel massen jevnt utover (se tips) i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter.

Skjær opp i firkanter mens kaken er nokså varm. Avkjøl helt i formen før kakene tas fra hverandre.

Oppbevar Crunchies i en tettsluttet kakeboks.

### Tips

Når man skal fordele havremassen utover i langpannen, kan det være lurt å bruke baksiden av en spiseskje. Gni forsiktig massen utover, til du får et tynt, glatt og jevnt lag.

Det er svært viktig at kaken skjæres opp i firkanter mens den er nokså varm, fordi kaken stivner ved avkjøling. Like viktig er det at kaken etter oppdelingen får stå og bli helt kald i formen, før du forsiktig brekker firkantene fra hverandre. Ellers går kakene i stykker.

Crunchies er holdbare lenge hvis du oppbevarer dem i en tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på [Crackerjacks](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

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