



Havremakroner (nesten uten mel)

Ingredienser

- 125 g smør
- 250 g havregryn (små, lettkokte)
- 1 dl sukker
- 2 ts hvetemel
- 0,5 ts bakepulver
- 1 egg



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Bland det tørre i en bolle. Tilsett det smeltede smøret og sammenpisket egg. Bland alt til en fast, kornete deig (se tips). Sett deigen kaldt for å stivne, helst over natten.

Klem litt og litt deig sammen med hendene og form runde småkaker. Legg deg på bakepapkledde stekeplater og trykk de litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 170°C i 10 - 15 minutter. Avkjøl småkakene på platen til de er helt kalde før de forsiktig flyttes på rist.

Tips

Dette er en spesiell deig siden den inneholder så lite mel. Vær forberedt at den i starten bare virker som bløte havrekorn, som er umulig å forme. Etter en natt (eller i hvert fall noen timer) i kjøleskapet, blir havregrynene bløtere, og det går da an å ta litt og litt deig i hendene og klemme den sammen og forme en rund kake.

Disse havremakronene blir skjøre og må derfor håndteres forsiktig. Oppbevar de kalde kakene i tett kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havremakroner-nesten-uten-mel>