



---

## Havremakroner med kokos

### Ingredienser

150 g smør  
1 egg  
2 dl sukker  
2 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
2 dl kokos  
3 dl havregryn (små, lettkokte)



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør inn lett sammenpisket egg og sukker. Bland inn bakepulver og deretter hvetemelet. Tilsett til slutt kokos og havregryn.

La deigen stå og svulle i kjøleskapet til deigen er fast og kald (ca 1 time). Form teskjestore kuler og sett på bakepapirkledd stekeplate (ca 12 stk på hver plate). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Kakene er holdbare i tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/havremakroner-med-kokos>