



---

## Havrekaker

### Ingredienser

100 g smør  
2,5 dl sukker  
1 egg  
0,5 ts natron  
2 dl hvetemel  
2,5 dl havregryn (små, lettkokte)



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg og sukker til luftig eggedosis. Rør i smøret. Bland sammen natron, mel og havregryn og bland i til slutt.

Form 20 runde boller av deigen og fordel på 2 bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand, for kakene flyter ut under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 minutter, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist.

### Tips

"Havrekaker" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havrekaker)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havrekaker>