



Kake med små havregryn

Ingredienser

- 1 stort egg
- 1 dl sukker
- 60 g smør
- 3-4 dråper mandelessens
- 2 ts bakepulver
- 1 dl hvetemel
- 1,5 dl melk
- 3 dl havregryn (små, lettkokte)



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smeltet smør og mandelessens. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med melken. Vend i havregryn til slutt.

Ha deigen i en rund form (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen, fjern bakepapiret og sett på et passende kakefat.

Tips

Kaken smaker godt med en klatt rømme og eplemos som tilbehør.

Kaken kan frys.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kake-med-sma-havregryn>