



Småkaker med havre og melkesjokolade

Ingredienser

175 g smør
2 dl sukker
1 egg
2 ss melk
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
3,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:

1 pk melkerull

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn egget. Rør i melk, vaniljesukker, bakepulver og hvetemel til en jevn deig. Bland til slutt i havregryn.

Form deigen til runde kaker som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-12 minutter, eller til de er gyldne.

Når kakene er varme legges en bit sjokolade (fra melkerull) på toppen, slik at sjokoladen smelter.

Avkjøles i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips



Kakene oppbevares kjølig i en boks med matpapir mellom lagene, da unngår du at sjokoladen myk og kakene klissete.

Se også "[Havregrynsmakroner](#)" og "[Havrekaker fra Øvrebo](#)" som er basert på tilsvarende oppskrift.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/smakaker-med-havre-og-melkesjokolade>