



---

## Havregrynsmakroner

### 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)



### 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.

Avkjøl kakene på rist.

### Tips

Kakene er holdbare i tette sluttet kakeboks.

Se også "[Småkaker med havre og melkesjokolade](#)" og "[Havrekaker fra Øvrebo](#)" som er basert på samme oppskrift.

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