Gammeldagse havrekaker



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med sammenpisket egg i en bakebolle. Ha i sukker, hvetemel og bakepulver og bland godt. Tilsett til slutt havregryn.

Sett topper med to spiseskjeer på bakepapirkledde stekeplater. Ha god avstand mellom kakene (ha 9 stk på hver plate).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min. Avkjøl kakene på platen.

Tips

Stek kakene med en gang du har laget deigen. Hvis deigen får stå og svelle for lenge, flyter ikke kakene ut slik de skal.

La kakene avkjøle helt på platen fordi de lett går i stykker når de er varme.

Oppbevar havrekakene i tettsluttet kakeboks. Se også oppskrift på "Havre- og nøttekjeks".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gammeldagse-havrekaker