Videsæterkaker

Ingredienser



125 g havregryn
150 g sukker
75 g hvetemel
1 ts natron
1 ts nellik
1 ts kanel
125 g rosiner
100 g smør
6 ss seterrømme

Fremgangsmåte

Bland havre, sukker, mel, natron og krydder i en bolle. Hakk rosinene og ha i. Smelt smøret og bland i sammen med seterrømmen. Rør deigen jevn og sett kjølig en stund, til deigen fester seg.

Sett topper av deigen ved hjelp av to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk kakene litt flate med fingrene. Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter litt ut under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene på platen til de har stivnet. Flytt dem deretter på rist og la de bli helt kalde.

Tips

"Videsæterkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/videsaeterkaker