Havrekaker

Ingredienser



100 g smør
2,5 dl sukker
1 egg
0,5 ts natron
2 dl hvetemel
2,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg og sukker til luftig eggedosis. Rør i smøret. Bland sammen natron, mel og havregryn og bland i til slutt.

Form 20 runde boller av deigen og fordel på 2 bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand, for kakene flyter ut under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 minutter, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Havrekaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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