Soldatertrøst

Ingredienser



150 g smør
2,5 ss lys sirup
2 ss kokende vann
1,5 ts natron
2,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 dl kokos
2,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en mellomstor kjele. Løs opp natron i kokende vann og ha i. Rør i sukker, hvetemel, kokos og til slutt havregryn.

Sett kaker med to teskjeer på stekeplater som er dekket med bakepapir. Beregn god avstand, for kakene flyter en god del ut under steking.

Stek kakene ved 150°C i 15-20 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene på platen i 10 minutter før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Det er viktig at kakene får avkjøle på platen. Flyttes de mens de er for varme, vil de gå i stykker. Kakene vil stivne til under avkjøling.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

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