Havrekaker med rosiner og sjokolade



Ingredienser

200 g smør
1 dl sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
7 dl havregryn (små, lettkokte)
100 g kokesjokolade
2 dl rosiner

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene. Rør inn vaniljesukker og bakepulver. Bland deretter inn havregryn, hakket kokesjokolade og rosiner.

Form deigen til runde og litt flate kaker (bruk ca 1 stor ss deig til hver kake). Sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Stekes midt i ovnen ved 170°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrekaker-med-rosiner-og-sjokolade