Havrekakor

Ingredienser



3 dl havregryn (små, lettkokte)
3 dl hvetemel
1,5 dl sukker
1 ts natron
225 g smør

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smuldre i mykt smør og kna deigen sammen til en smidig deig.

Kjevle ut deigen til en ca 0,5 cm tykk plate og skjær den i små firkanter (ca 3-4 cm i sidene). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min, eller til de er lett gyldne i kantene. Avkjøles litt på platen før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

Kakene kan flyte litt utover under stekingen. Stek eventuelt en prøvekake, og kna inn litt mer mel i deigen dersom du vil at de skal flyte ut mindre.

"Havrekakor" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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