Doble havreflarn med sjokolade

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss hvetemel
♥ 75 g smør
♥ 100 g havregryn (små, lettkokte)

Fyll:
♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Havreflarn:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn bakepulver og hvetemel. Smelt smøret og rør inn. Rør til slutt inn havregryn. Det blir en nokså tynn røre, så la den gjerne stå og svelle i 10 minutter.

Bruk to teskjeer og lag små klatter av deigen som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Ha meget god avstand mellom kakene, for de flyter mye utover under stekingen. Jeg steker ikke mer enn 5 eller 6 kaker av gangen.

Stek kakene midt i ovnen ved 190 °C i 5-7 minutter. Kakene skal være lysebrune i midten og mørkebrune langsmed kanten. Følg godt med, særlig på slutten av steketiden, så kakene ikke blir for mye stekt.

Ta stekeplaten ut av ovnen og la kakene avkjøles på platen til de er helt kalde. Når de er kalde, stivner de, og kan flyttes fra platen og over på en rist.

Fylling med sjokolade:
Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir.

Smelt sjokoladen. Legg to og to havreflarn sammen med et tynt lag sjokolade imellom. Dypp også hele kanten rundt de doble kakene i smeltet sjokolade. Legg kakene deretter på brettet.

Gjør dette med alle havrekakene og sett brettet deretter i kjøleskapet slik at sjokoladen stivner.

Tips

♥ Det er veldig viktig å følge med på kakene under stekingen, for de trenger bare noen få minutter for å bli ferdigstekte. Særlig på slutten av steketiden går det raskt, så følg godt med. Havreflarn skal være lyse på midten og lysebrune i kantene.

♥ Kakene må avkjøles på platen. Når det er kalde stivner de, og kan flyttes fra platen uten at de går i stykker.

♥ Disse kakene bør oppbevares i en boks i kjøleskapet med bakepapir mellom lagene slik at ikke sjokoladen smelter og kakene blir klissete. Kakene kan også oppbevares i fryseren og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/doble-havreflarn-med-sjokolade