Karamellflarn



Ingredienser

150 g smør
0,5 dl lys sirup
0,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2 dl sukker
2 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en kjele. Ha i de øvrige ingrediensene og rør raskt sammen til en jevn deig.
Sett deigen på stekeplater dekket med bakepapir, ca 1 liten teskje til hver kake. Ikke lag dem for store og beregn ekstremt god plass! Det er ikke vits i å ha flere enn 6-8 kaker pr plate, ellers flyter kakene inn i hverandre.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 7-8 min. Følg godt med, kakene skal ha gylden karamellfarge og ikke bli brente i kantene.

Ta stekeplaten ut av ovnen og dra bakepapiret med de stekte kakene over på en rist. La kakene ligge på bakepapiret til de er helt kalde og lett kan tas av bakepapiret.

Tips

Karamellflarn er skjøre og må behandles med forsiktighet. Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Karamellflarn kan rulles sammen og dyppes i sjokolade, se Rullede karamellflarn med sjokolade. Eller du kan legge sammen to og to med smeltet sjokolade imellom, se Karamellflarn med sjokoladefyll.

Se også oppskrift på Havreflarn og Mandelflarn.

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

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