Havremakroner med krydder

Ingredienser



- ♥ 200 g smør
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 3 ts hornsalt
- ♥ 1 dl melk
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 250 g havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn krydder og hornsalt. Rør inn melken og hvetemel vekselsvis til en jevn deig. Bland i havregryn til slutt.

Sett små topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C til de er gylne, ca. 12 minutter.

Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i tett kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havremakroner-med-krydder