Havrekaker fra Øvrebø



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 40 valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn egget. Rør i melk, vaniljesukker, bakepulver og hvetemel til en jevn deig. Bland til slutt i havregryn.

Form deigen til runde kaker som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 - 12 minutter.

Avkjøl kakene.

Pynt med smeltet kokesjokolade og fest valnøtter på toppen av kakene i den smeltede sjokoladen.

Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ "**Havrekaker fra Øvrebø**" oppbevares i tett kakeboks. Kakeboksen bør stå kjølig, ellers smelter sjokoladen og kakene blir klissete.

♥ Se også "**Havregrynsmakroner**" og "**Småkaker med havre og melkesjokolade**" som er basert på tilsvarende oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrekaker-fra-ovrebo