Regiablonder

Ingredienser



75 g smør
150 g havregryn (små, lettkokte)
200 g sukker
2 egg
2 ss hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kakao

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker. Rør i smør og havregryn. Bland sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og kakao og ha i. La deigen stå og svelle til den blir passe tykk i konsistensen (se tips).

Sett små topper på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene siden de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 min. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Dette er en deig som først virker alt for tynn i konsistensen, men som etter hvert stivner til tykk deig. Dette skjer fordi havregrynene sveller opp etter hvert. Du må vente med å sette topper til deigen er såpass tykk at den lar seg forme. Dersom deigen står for lenge slik at den blir helt tykk kommer ikke kakene til å flyte

skikkelig utover under stekingen. Du må da i stedet klemme kakene flate med fingrene før de stekes.

"Regiablonder" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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