Myke havrecookies med kanel

Ingredienser



♥ 100 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 90 g fint sammalt hvetemel
♥ 2 ts kanel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 ss smeltet smør
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 120 ml lønnesirup

Ostekremglasur:
♥ 2 ss kremost
♥ 2 ss melk
♥ 2 ss lønnesirup

Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene sammen i en bolle (det er viktig at du måler opp ingrediensene nøyaktig). Bland sammen smør, egg, vanilje og lønnesirup i en annen bolle og ha dette i bollen med det tørre. Rør deigen raskt sammen med en skje. Sett bollen i kjøleskapet i 30 minutter. Den vil da bli fastere i konsistensen.

Form deigen til 12 kuler som settes på bakepapirdekket stekeplate. Trykk kakene litt ned med fingrene. Stek kakene midt i ovnen ved 160°C i cirka 15 minutter. La de avkjøles på platen til de er helt kalde.

Rør sammen kremost, melk og lønnesirup til en passe tykk ostekremglasur. Lag et lite kremmerhus av matpapir, ha oppi glasuren og pynt cookiesene med glasuren før

servering.

Tips

♥ Det er viktig at du måler opp ingrediensene nøyaktig slik at deigen får passe konsistens og kakene holder fasongen under stekingen. Av samme grunn er det viktig at du lar deigen stå og svelle en stund før du former kakene og legger dem på stekeplaten.

♥ Jeg synes vaniljeekstrakt gir best vaniljesmak. Du kan alternativt bruke vaniljepasta, og det går også greit med helt vanlig vaniljeessens eller vaniljesukker.

♥ Disse havrecookiesene blir myke og gode. Oppbevar dem innpakket i plast så de holder på denne konsistensen og ikke blir tørre. De er også fine å fryse. Merk at ostekremglasuren er litt klissete og at den ikke stivner, så det kan være lurt å pynte cookiesene med glasuren rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myke-havrecookies-med-kanel