Havreflarn med peanøtter

Ingredienser



♥ 200 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 275 g salte peanøtter (se tips)
♥ 4 dl sukker
♥ 4 ss hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør
♥ 2 egg

Fremgangsmåte

Ha havergryn og peanøtter i en food processor. Kjør sammen til en kornete blanding. Rør inn sukker, hvetemel, bakepulver og vaniljesukker.

Smelt smøret. Ha det smeltede smøret og lett sammenpiskede egg i bollen. Rør deigen raskt sammen.

La deigen stå og svelle i kjøleskapet i 30 minutter.

Form teskjestore kuler og sett på bakepapirkledd stekeplate. Kakene flyter mye utover under stekingen, så ikke sett flere enn 9 stykk på hver plate. Vil du være helt sikker på at kakene ikke skal flyte inn i hverandre, steker du bare 6 kaker om gangen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 - 12 minutter (til de er gylne i kantene).

La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Jeg har her brukt 1 pk Polly peanøtter (275 gram).

♥ Husk at kakene flyter mye utover under stekingen. Lag dem derfor ikke for store (1 ts deig per kake er nok) og beregn god avstand mellom kakene på stekeplaten.

♥ Oppskriften gir en nokså stor porsjon kaker (ca. 60 stk) og med så få kaker per plate, tar det en stund å steke kakene. Men det er jo bare å halvere oppskriften dersom du vil lage færre kaker.

♥ Kakene er holdbare i tett kakeboks. Dersom du vil legge kakene sammen to og to med smeltet sjokolade imellom, bør du oppbevare kakene i kjøleskapet. Kakene kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havreflarn-med-peanotter