Havremakroner (nesten uten mel)

Ingredienser



♥ 125 g smør
♥ 250 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ts hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Bland det tørre i en bolle. Tilsett det smeltede smøret og sammenpisket egg. Bland alt til en fast, kornete deig (se tips). Sett deigen kaldt for å stivne, helst over natten.

Klem litt og litt deig sammen med hendene og form runde småkaker. Legg dem på bakepapirkledde stekeplater og trykk de litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 170°C i 10 - 15 minutter.

Avkjøl småkakene på platen til de er helt kalde før de forsiktig flyttes på rist.

Tips

♥ Dette er en spesiell deig siden den inneholder så lite mel. Vær forberedt at den i starten bare virker som bløte havrekorn, som er umulig å forme. Etter en natt (eller i hvert fall noen timer) i kjøleskapet, blir havregrynene bløtere, og det går da an å ta litt og litt deig i hendene og klemme den sammen og forme en rund kake.

♥ Disse havremakronene blir skjøre og må derfor håndteres forsiktig. Oppbevar de kalde kakene i tett kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremakroner-nesten-uten-mel