Havremakroner med sjokolade



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 1 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 4 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 50 g lys kokesjokolade

Pynt:
♥ 100 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sukker, mel og havregryn i en bakebolle. Tilsett det avkjølte smøret og sammenpisket egg og rør sammen deigen. Ha til slutt i grovt hakket sjokolade. La deigen stå i kjøleskapet og svelle i 30 minutter.

Sett kaker med teskjeer på bakepapirkledd stekeplate. Ikke sett mer enn 10 stk på hver plate, for kakene flyter noe ut under steking.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15 minutter. Avkjøl til de er helt kalde.

Smelt sjokoladen til pynt og ringle over kakene (se tips). Sett kakene kaldt til sjokoladen har stivnet. Kakene kan deretter legges i en kakeboks med matpapir mellom lagene. Kakeboksen kan gjerne oppbevares i kjøleskapet hvis du har plass.

Tips

♥ Sjokolade kan enten smeltes i en kopp i mikroen på full styrke i et par minutter, eller i vannbad. Ikke rør for mye og ikke la sjokoladen stå over varmen for lenge - da kan den korne seg og bli for hard til å kunne brukes.

♥ Ha den smeltede sjokoladen i en liten sprøytetut laget av dobbelt lag med matpapir. Sprøytetuten lager du ved å brette matpapiret i tre, slik at du får en spiss trakt. Fyll i sjokoladen og brett igjen på toppen. Klipp et lite hull i enden og sprøyt så sjokoladen på kakene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremakroner-med-sjokolade