Havremakroner med kokos

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 1 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 dl kokos
♥ 3 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør inn lett sammenpisket egg og sukker. Bland inn bakepulver og deretter hvetemelet. Tilsett til slutt kokos og havregryn.

La deigen stå og svelle i kjøleskapet til deigen er fast og kald (ca 1 time).

Form teskjestore kuler og sett på bakepapirkledd stekeplate (ca 12 stk på hver plate).

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12 - 15 minutter. Avkjøles på rist.

Tips

Kakene er holdbare i tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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