Det søte liv...

Vancouverkaker

Ingredienser



150 g smør
1 egg
150 g sukker
85 g brunt sukker (Demerara)
85 g hvetemel
65 g kokos
65 g havregryn
2 ts vaniljesukker
1 ts natron

Fremgangsmåte

Bland alle de tørre ingrediensene i en bakebolle. Smelt og avkjøl smøret. Pisk egget lett med en gaffel og bland med det avkjølte smøret. Rør smørblandingen sammen med det tørre til du får en grynete masse. La deigen stå og svelle i kjøleskapet i 30 min.

Form teskjestore kuler. Ha kulene på bakepapirkledde stekeplater med god avstand (ca 10 stk på hver plate). Trykk kulene lett flate.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 10 min (kakene flyter ut under steking). Avkjøl kakene en stund på platen før du forsiktig flytter dem over på rist med en stekespade. Avkjøl kakene helt før du har dem i kakeboksen.

Tips

Oppbevar kakene i en tett kakeboks. Da holder de seg sprø lenge.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vancouverkaker