Havrekake med kanel



Ingredienser

50 g smør
4 dl hvetemel
1,5 dl sukker
2 ts bakepulver
1,5 dl melk
1 egg

Fyll:
50 g smør
1 dl store havregryn
1 dl sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland mel, sukker og bakepulver i en bakebolle. Tilsett melk, sammenpisket egg og det avkjølte smøret. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til fyllet. Rør i havregryn, sukker og kanel. Klikk fyllet oppå kaken ved hjelp av to spiseskjeer. Rør litt, slik at omtrent halvparten av fyllet blandes med deigen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

"Havrekake med kanel" er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrekake-med-kanel