Havresnadder med sjokolade



Ingredienser

1 dl hvetemel
1 dl brunt sukker
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2 dl havregryn
2 ss lys sirup
1 dl olje (se tips)
2 ss hakkede nøtter
50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland mel, brunt sukker, vaniljesukker, bakepulver og havregryn i en bolle. Varm opp boksen med sirup i mikro i noen sekunder så du får målt opp nøyaktig 2 ss. Ha dette i det tørre sammen med olje. Rør sammen - dette blir en tørr og smulete deig. Tilsett hakkede nøtter og sjokolade.

Form så deigen til 25 små, runde kuler som trykkes litt flate (se tips).

Ha kakene på bakepapirdekket stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er lett gyldne i kantene. Avkjøl kakene på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Bruk olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

Som nevnt er dette en tørr og smulete deig. Tilsett eventuelt 1 ss vann hvis deigen virker alt for tørr, eller fukte hendene dine med vann innimellom. Merk likevel at dersom du bruker for mye vann, vil kakene flyte utover under stekingen.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

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

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