Crackerjacks

Ingredienser



150 g smør
1 ss lys sirup
1 ts bakepulver
75 g hvetemel
175 g sukker
75 g kokos
100 g havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup i en kjele.
Tilsett de øvrige ingrediensene.
Bland godt.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 20 min (se tips).

Avkjøl kaken i noen minutter. Skjær den så opp i firkanter. Avkjøl kaken helt og brekk firkantene forsiktig fra hverandre (se tips).

Tips

Det er svært viktig at kaken skjæres opp i firkanter mens den er nokså varm, fordi kaken stivner ved avkjøling. Like viktig er det at kaken etter oppdelingen får stå og bli helt kald i formen, før du forsiktig brekker firkantene fra hverandre. Ellers går kakene lett i stykker.

Pass nøye på steketiden!

"Crackerjacks" holder seg gode lenge dersom de oppbevares i en tettsluttet kakeboks.

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

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