Havremomser

Ingredienser



70 g havregryn (små, lettkokte)
120 g sukker
75 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
2 ss hakkede hasselnøtter
100 g smør
2 ss lys sirup
2 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser i en bolle. Smelt sammen smør og sirup i en liten kjele. Rør i kremfløten. Bland dette med det tørre.

Sett topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Beregn litt avstand, for kakene flyter utover under stekingen. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen, før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Havremomser" oppbevares i tettsluttet kakeboks. La kakene bli helt kalde før du har dem i kakeboksen, slik at de forblir sprøe i konsistensen.

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

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremomser