Havrekjeks med kokos

Ingredienser



250 g smør
250 g sukker
3 egg
250 g havregryn (små, lettkokte)
250 g hvetemel
2 dl kokos
3 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Bland de tørre ingrediensene sammen og rør deretter inn i smørkremen. La deigen stå i kjøleskapet.

Kjevle ut deigen (bruk eventuelt litt ekstra hvetemel så ikke deigen henger fast i bordet) og stikk ut runde kaker med et stort glass. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Du får 4 brett med 16 kaker på hver.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C til de er gyldne, ca 10-15 min. Avkjøles på rist.

Tips

Svigermor pleier å kutte litt ned på sukkermengden i oppskriften uten at det går utover smaken.

"Havrekjeks" er holdbare lenge om de oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrekjeks-med-kokos