Havreflarn



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss hvetemel (kan sløyfes, se tips)
♥ 75 g smør
♥ 100 g havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Bland inn bakepulver og hvetemel. Smelt smøret og rør i. Rør til slutt inn havregryn.

Det blir en nokså tynn røre, så la den gjerne stå og svelle i 10 minutter.

Bruk to teskjeer og lag små klatter av deigen som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Ha meget god avstand mellom kakene, for de flyter mye utover under stekingen. Jeg steker ikke mer enn 5 eller 6 kaker av gangen.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 5–7 minutter, til kakene er lysebrune (se tips).

Ta kakene ut av ovnen og la de avkjøles på platen til de er kalde (se tips).

Tips

♥ Det er mulig å sløyfe hvetemelet i denne oppskriften. Det vil gjøre at havreflarnene flyter enda litt mer utover under stekingen og blir enda tynnere og sprøere.

♥ Det er veldig viktig å følge med på kakene under stekingen, for de trenger bare noen få minutter for å bli ferdigstekte. Særlig på slutten av steketiden går det raskt, så følg godt med. Havreflarn skal være lyse på midten og lysebrune i kantene.

♥ Kakene må avkjøles på platen. Når det er kalde stivner de, og kan flyttes fra platen uten at de går i stykker.

♥ Havreflarn oppbevares i tett kakeboks.

♥ PS: Havreflarn kan gjerne legges sammen to og to med smeltet sjokolade imellom, se **Doble havreflarn med sjokolade**. Se også **Havreflarn med suksesskrem**.

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

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