Småkaker med havre og melkesjokolade



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 1 egg
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3,5 dl havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
♥ 1 pk melkerull

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn egget. Rør i melk, vaniljesukker, bakepulver og hvetemel til en jevn deig. Bland til slutt i havregryn.

Form deigen til runde kaker som legges på bakepapirdekkede stekeplater.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 10 - 12 minutter, eller til de er gylne.

Når kakene er varme legges en bit sjokolade (fra melkerull) på toppen, slik at sjokoladen smelter.

Avkjøles i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Kakene oppbevares kjølig i en boks med matpapir mellom lagene, da unngår du at sjokoladen myk og kakene klissete.

♥ Se også **Havregrynsmakroner** og **Havrekaker fra Øvrebø** som er basert på tilsvarende oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smakaker-med-havre-og-melkesjokolade