Havregrynsmakroner



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)

Fremgangsmåte

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

Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Kakene er holdbare i tettsluttet kakeboks.

♥ Se også **Småkaker med havre og melkesjokolade** og **Havrekaker fra Øvrebø** som er basert på samme oppskrift. For andre småkaker med havregryn, se litt ulike varianter av **Havremakroner**.

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

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