Havreflarn med kokos



Ingredienser

- ♥ 150 g smør
- ♥ 1 egg
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 2 dl kokos
- ♥ 3 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør inn lett sammenpisket egg og sukker.
Bland inn bakepulver. Tilsett til slutt kokos og havregryn.

La deigen stå og svelle i kjøleskapet i 1 time, så deigen blir fast og kald.

Form teskjestore kuler og sett på bakepapirkledd stekeplate. Kakene flyter mye utover under stekingen, så ikke sett flere enn 9 stk på hver plate.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 - 12 minutter (til de er gylne i kantene).

La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Det er ikke hvetemel i denne oppskriften, og derfor må deigen stå i kjøleskapet i 1 time. Da vil havregryn og kokos svelle og gjøre deigen tykkere.

♥ Husk at kakene flyter mye utover under stekingen. Lag dem derfor ikke for store (1 ts deig per kake er nok) og beregn god avstand mellom kakene på stekeplaten.

♥ Kakene er holdbare i tett kakeboks. Kakene kan også fryses.

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

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