



---

## Havremomser

### Ingredienser

70 g havregryn (små, lettkokte)  
120 g sukker  
75 g hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
2 ss hakkede hasselnøtter  
100 g smør  
2 ss lys sirup  
2 ss kremfløte



### Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser i en bolle. Smelt sammen smør og sirup i en liten kjele. Rør i kremfløten. Bland dette med det tørre.

Sett topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer. Beregn litt avstand, for kakene flyter utover under steking. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min, eller til de er gyldne. Avkjøl kakene en stund på platen, før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespatte og avkjøles helt.

### Tips

"Havremomser" oppbevares i tette sluttet kakeboks. La kakene bli helt kalde før du har dem i kakeboksen, slik at de forblir sprø i konsistensen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremomser)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremomser>