



Havremakroner med krydder

Ingredienser

200 g smør
250 g sukker
1 ts nellik
2 ts kanel
1 ts kardemomme
3 ts hornsalt
1 dl melk
250 g hvetemel
250 g havregryn (små, lettkokte)



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn krydder og hornsalt. Rør inn melken og hvetemel vekselvis til en jevn deig. Bland i havregryn til slutt.

Sett små topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C til de er gyldne, ca 12 min. Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havremakroner-med-krydder>