



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 gylne, ca. 12 minutter.

Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i tett kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/opskrift/havremakroner-med-krydder)