



Havrekaker fra Øvrebø

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)

Pynt:

- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 40 valnøttkjerner

Fremgangsmåte

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

Form deigen til runde kaker som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 - 12 minutter.

Avkjøl kakene.

Pynt med smeltet kokesjokolade og fest valnøtter på toppen av kakene i den smeltede sjokoladen.

Sett kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips



♥ "Havrekaker fra Øvrebø" oppbevares i tett kakeboks. Kakeboksen bør stå kjølig, ellers smelter sjokoladen og kakene blir klissete.

♥ Se også "[Havregrynsmakroner](#)" og "[Småkaker med havre og melkesjokolade](#)" som er basert på tilsvarende oppskrift.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrekaker-fra-ovrebo>