



Småkaker med havre og melkesjokolade

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:

- ♥ 1 pk melkerull

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 10 - 12 minutter, eller til de er gyldne.

Når kakene er varme legges en bit sjokolade (fra melkerull) på toppen, slik at sjokoladen smelter.

Avkjøles i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips



♥ Kakene oppbevares kjølig i en boks med matpapir mellom lagene, da unngår du at sjokoladen myk og kakene klissete.

♥ Se også [Havregrynsmakroner](#) og [Havrekaker fra Øvrebo](#) som er basert på tilsvarende oppskrift.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smakaker-med-havre-og-melkesjokolade>