



Havregrynsmakroner

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)



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.

Avkjøl kakene på rist.

Tips

Kakene er holdbare i tette sluttet kakeboks.

Se også "[Småkaker med havre og melkesjokolade](#)" og "[Havrekaker fra Øvrebo](#)" som er basert på samme oppskrift.

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