



Foto: Ulf Svensson

Havrekakor med choklad

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

40 st

Tillagning

1 dl	havregryn
100 g	smör
0,5 dl	strösocker
2 dl	vetemjöl
0,5 tsk	bakpulver
50 g	choklad, mörk (70 %)

Kakor med vuxensmak, inte så söta och med kraftig chokladsmak.

1. Sätt ugnen på 200°. Rosta havregrynen i en torr het stekpanna tills de börjar få färg. Låt kallna. Vispa smör och socker poröst. Blanda ner havregryn och mjöl blandat med bakpulver. Hacka chokladen och blanda ner den i smeten.
2. Forma degen till små runda kulor. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och tryck till dem något med en gaffel.
3. Grädda mitt i ugnen ca 10 min. Låt kallna på galler.

FÖREDRAR DU
SINGLE MALT
WHISKEY?

PROVA VÅRT KAFFE ▶

