

Havrekakor

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

Havrekakor

2 dl	havregryn
0,75 dl	strösocker
75 g	smör, smält
1 msk	honung
1 msk	mjök

En dessert är alltid gott efter maten. Havrekakorna går mycket snabbt att baka, framför allt om du har en muffinsplåt för 12 muffins i teflon. Satsen ger 10 kakor, två per person plus några extra för den som är sugen på mer gott.

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda samtliga ingredienser till kakorna i en skål. Fördela smeten i 10 muffinsformar eller helst i en muffinsplåt.
2. Grädda kakorna 8-10 min i mitten av ugnen. Ta ut och låt kakorna svalna en stund innan de "knäpps loss" med en smörkniv.



**FÖREDRAR DU
SINGLE MALT
WHISKEY?**

PROVA VÅRT KAFFE ▶

ARVID
NORDQUIST
CLASSIC
SELECTION
NICARAGUA
LA CUMPLIDA