

Havregrynskager med kokos



100 g havregryn
100 g kokosmel
150 g smør
200 g sukker
2 æg
2 spsk mel
2 tsk bagepulver
1 tsk vanille
Revet chokolade og hakkede nødder, kan udelades

Smør smeltes, havregryn og kokos blandes i, massen afkøles. Æg og sukker piskes godt.

Det hele blandes sammen og kagerne sættes på en plade med en teske. Der skal være og afstand mellem kagerne, for ellers flyder de helt sammen.

Bliv ikke forskrækket hvis du kigger til dem mens de bager, de hæver en del op, for så at blive helt flade når de er færdige.

Kagerne bages ved 200° i 8-10 minutter.

Kilde: trillemor.blogspot.com

11.04.2019