Havrekakor

Tema: Mat och dryck



12 kakor · cirka 30 minuter

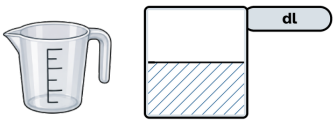
Det här behöver du



75 g mjukt smör



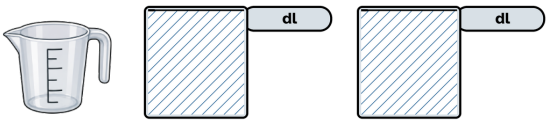
½ dl socker



½ dl



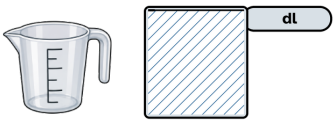
2 dl havregryn



1 dl 1 dl



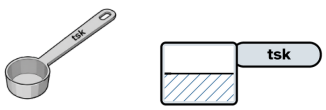
1 dl vetemjöl



1 dl



½ tsk bakpulver



½ tsk

Havrekakor

Tema: Mat och dryck

Redskap

-  skål
-  gaffel
-  plåt
-  bakplåtspapper
-  våg
-  mått
-  grytlappar

Gör så här

1. 

   Tvätta händerna. ☐

2. 

   Sätt ugnen på 175 grader över- och undervärme.

   Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

   ☐

Havrekakor

Tema: Mat och dryck

3  Rör smör och socker i skålen. ☐

4  Blanda ner havregryn, mjöl och bakpulver. ☐

5  Forma 12 små bollar på plåten med bakplåtspapper. ☐

6  Platta till bollarna med gaffeln. ☐

7  Be en vuxen grädda i 12–15 minuter tills kanterna har fått färg. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

Havrekakor

Tema: Mat och dryck

8 

Be en vuxen ta ut plåten med grytlappar.

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

☐

9 

Stäng av ugnen.

Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

☐

10 

Låt kakorna svalna på plåten.

☐