**Havrekakor med Choklad**(Maria)

**Kaksmet:** 300 g smör smält

3 dl havregryn

1 ägg

3 dl socker

5 dl vetemjöl

4 tsk bakpulver

**Chockladsåsen:** 150 g smör

2 msk kakao

1 dl grädde

2 dl socker

1 msk vetemjöl

Rör ihop ingredienserna till kaksmeten. Klicka ut den i aluminiumformar(35 st.). Grädda i 200 grader i ungefär 9 minuter tills de är gyllenbruna.

Blanda under tiden ingredienserna till chokladsåsen i en kastrull och låt den koka upp.

Tag två skedar och gör ett litet hål i varje kaka. Häll såsen i hålet och på kakan. Grädda ytterligare 4-5 minuter.

