



## Oatmeal Harvest Cookies

### Ingredienser

150 g smør  
2,5 dl brunt sukker  
1,5 dl sukker  
1 stort egg  
0,5 dl melk  
1 ts vaniljeessens  
0,5 ts natron  
2,5 dl hvetemel  
7,5 dl havregryn (små, lettkokte)  
1 dl rosiner  
1 dl valnøtter



### Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør, brunt sukker, sukker og egget til en luftig smørkrem. Pisk inn melk og vaniljeessens. Sikt i natron og hvetemel og rør deigen jevn. Bland så i havregryn, rosiner og hakkede valnøtter.

Sett 40 topper av deigen på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Trykk kakene litt flate med fingrene. Stek midt i ovnen ved 175°C i 12-15 min, eller til de er gyldne i kantene. Avkjøl cookiesene på platen i 10 min før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oatmeal-harvest-cookies>