Havre- og nøttekjeks



Ingredienser

100 g smør
1 stort egg
1 dl sukker
1 ts hornsalt
0,5 dl hvetemel
4 dl havregryn (små, lettkokte)
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Tilsett smøret, hornsalt og hvetemel. Rør til deigen er jevn. Tilsett så fint hakkede nøtter og havregryn (se tips).

Form deigen til 25 små kuler. Legg dem med stor avstand på stekeplater dekket med bakepapir (kakene flyter en god del utover under stekingen). Trykk de litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 12 min, til de er lett gyldne. Avkjøl kakene på platen i ca 10 min. Flytt dem så over på rist med en stekeplate og la de avkjøles helt.

Tips

Det kan lønne seg å tilsette 3,5 dl havregryn i første omgang og så steke en prøvekake. Dersom du synes at kaken flyter for mye ut, øker du mengden havre

med 0,5 - 1 dl.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

Se også oppskrift på "Gammeldagse havrekaker". Disse ligner i konsistens og av utseende, men er uten nøtter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havre-og-nottekjeks