Nøtte- og havreruter



Ingredienser

100 g valnøtter
100 g hasselnøtter
3/4 dl havregryn (små, lettkokte)
2 ss hvetemel
2 dl sukker
200 g smør
1 egg

Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint. Bland med de tørre ingrediensene. Tilsett smeltet smør og egget.

Bre deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stekes midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Avkjøl en stund før kaken skjæres opp i ruter. Avkjøl rutene på rist til de er helt kalde.

Tips

"Nøtte- og havreruter" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Crunchies" og "Crackerjacks", som ligner litt i konsistensen, men som lages med kokos i stedet for hassel- og valnøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/notte-og-havreruter