Havre & Bare Bær-cookies

Ingredienser



210 g hvetemel
210 g havregryn (små, lettkokte)
90 g sukker
55 g brunt sukker
2 ts bakepulver
145 g smør
55 g lys sirup
1/2 dl vann
110 g rosiner
75 g tørkede tranebær

Fremgangsmåte

Bland mel, havregryn, sukker og bakepulver i en bolle. Tilsett smør og smuldre det i det tørre. Tilsett så sirupen (som er litt varmet opp slik at den er flytende) og vann. Bland til en jevn deig. Ha så i hakkede rosiner og hakkede tranebær.

Form deigen til 20 cookies som trykkes flate med fingrene slik at de blir ca 1 cm tykke, runde kaker. Legg dem på to bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Forvarm ovnen til 200°C. Sett cookiesene midt i ovnen og senk deretter varmen på ovnen til 175°C. Stek cookiesene i ca 15 min. Gjenta med den andre stekeplaten. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks eller i fryseren.

Oppskriften er som sagt hentet fra Café Bakeriets pakke med "Emilies Havre & Bare Bær" - Myke havrecookies med tranebær fra Sætre AS (1 pk = 200 g). Se også oppskrift på "Sjokoladeterapi".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havre-bare-baer-cookies