Havre- og sjokoladekjeks



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl sukker
1 stort egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
2 dl havregryn (små, lettkokte)
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Rør i vaniljesukker, bakepulver og hvetemel til en jevn deig. Bland så inn havregryn og til slutt hakket sjokolade.

Lag små kuler av deigen og sett dem på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom (det skal bli ca 35 stk kuler av deigen).

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

Se også oppskrift på "Havre & Masse godt-cookies", "Havrecookies med sjokolade", "Havremakroner med sjokolade" og "Havrekaker med rosiner og sjokolade".

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

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