Havregrynskjeks

Ingredienser



500 g smør
100 g sukker
5 dl melk
500 g havregryn (små, lettkokte)
500 g hvetemel
5 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med sukker og melk. Ha i havregrynene og rør sammen. La blandingen stå i kjøleskapet over natten.

Dagen etter knas deigen sammen med mel som er siktet sammen med bakepulver.

Kjevle ut deigen og stikk ut runde kaker med et lite glass. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 250°C i ca 8-10 min, til kjeksene har fått lys brun farge. Avkjøles på rist.

Tips

Hvis du vil ha små, runde kjeks som på bildet kan du bruke et smalt vin- eller champagneglass til å stikke ut kakene med.

Dette er en stor porsjon som godt kan halveres (eller deles på 5 hvis du bare vil lage en liten porsjon).

"Havregrynskjeks" er holdbare i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havregrynskjeks