Havrekjeks med krydder



Ingredienser

3 dl havregryn (små, lettkokte)
3 dl hvetemel
1,5 dl sukker
0,5 ts natron
0,5 ts kanel
0,5 ts nellik
150 g smør
6 ss fløte

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smelt smøret og bland inn fløten. Ha dette i bollen med det tørre og rør godt. La deigen hvile kjølig i 30 minutter.

Klapp eller kjevle ut deigen forholdsvis tynt. Bruk gjerne en plastmatte som underlag og litt ekstra hvetemel hvis deigen er klissete. Stikk ut runde kjeks (ca. 7 cm i diameter) med et glass eller liknende. Legg kjeksene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til de er gylne. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Havrekjeksene er holdbare lenge i tettsluttet kakeboks.

Tips

Havrekjeksene er holdbare lenge i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havrekjeks-med-krydder