Havrekjeks med urkorn

Ingredienser



♥ 150 g store havregryn
♥ 50 g havregryn, små og lettkokte
♥ 100 g "steel cut" havregryn (se tips)
♥ 1 ts bakepulver
♥ 30 g hvetemel
♥ 30 g brunt sukker
♥ 0,75 dl vann
♥ 75 g smør
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene i en bolle.

Bland vannet med smeltet smør og sammenvispet egg.

Ha det våte i det tørre og vend rundt så deigen blir godt blandet.

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Ha deigen på stekeplaten og klem den utover platen med fingrene. Du kan eventuelt også strø på litt ekstra hvetemel og kjevle over deigen så den fordeles jevnt utover. Det er ikke nødvendig å dekke hele stekeplaten med deigen.

Stekes først midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Ta platen ut av ovnen. Bruk et pizzahjul eller en skarp kniv og skjær opp så du får firkantede kjeks. Løsne kjeksene forsiktig fra hverandre (vær varsom med hendene,

for deigen kan smule litt). Snu de rundt slik at undersiden vender opp.

Sett platen tilbake midt i ovnen og stek kjeksene videre ved 200°C i 20 minutter til. Avkjøl de ferdigstekte havrekjeksene på rist.

Tips

♥ I tillegg til vanlige havregryn (små og store), har jeg altså her brukt kuttet havre (steel cut svarthavre). Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Havrekjeksene avkjøles på rist til de er helt kalde før de legges i en tett kakeboks. Der har de god holdbarhet, men de forsvinner nok raskt!

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

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