

Havrecookies med rosiner



Nye matbokser til gutta
måtte duge som kakeboks

Jeg har en forkjærlighet for å ha noe i boks. (Både mat og i livet generelt). Disse havrekjeksene smakte farlig likt de som Kaffebrønneriet selger og de er jaggu gode! Jeg vet om mange som ikke liker å ha rosiner i bakst og da er det bare å sløyfe de. Trenger ikke lage problemer når det ikke er nødvendig, hvis du skjønner. Det eneste som var litt styrete med denne oppskriften er at den er oppgitt i cups. En cup er tilsvarende 2,3 dl. Cirka da. Min oppskrift ble omtrent sånn:

Litt over 1 dl mykt smør

Litt over 1 dl hvitt sukker

Litt over 1 dl brunt sukker

1 egg

1/2 ts vaniljesukker

1,5 dl hvetemel

1/2 ts natron

1/2 ts kanel

1/4 ts bakepulver

1/4 ts salt

3,5 dl lettkokte havregryn

Så mye rosiner du vil, jeg tror 1,5 dl kan være bra.

Pisk smør og sukker til kremet konsistens i en bakebolle og tilsett så egg og vaniljesukker. Jeg brukte vaniljefrø på glass, jeg har fått av Kristina. Lukter og smaker himmelsk.



Bland sammen mel, natron, kanel, salt og bakepulver og tilsett gradvis mens du rører/pisker. Rør inn havregryn/rosiner til slutt. Sett deigen i "kuler" med en ss på et pakepapirkledd stekebrett, pass på å ha litt avstand for de flyter litt ut.

Jeg stekte på 180 grader i ca 10 minutter, men du ser når de er ferdige. La de avkjøle et minutt på brettet før du legger de på rist.

