

Havrecoockies med mørk sjokolade og pistasjenøtter

Disse kjeksene kommer med en aaaaaldri så liten advarsel. De er farlig gode. Selv min relativt velopparbeidede viljestyrke måtte gi tapt for komboen av sprø havre, mørk sjokolade og salte nøtter. Jeg hadde planlagt å bare spise en, men selv fra innerst og bakerst i det øverste skapet på kjøkkenet mitt (som kun kan nås om man står på en stol), så hørte jeg de rope på meg. Så nå har jeg gitt bort resten til kollegaene til mannen min, for å si det sånn.



Havrekjeks for folk med VELDIG god viljestyrke eller LITT nedsatt hørsel:

(ca 18 stykker, avhengig av størrelse)

125 gram mykt smør

125 gram sukker

1 egg

2 ts vaniljesukker

125 gram havregryn

75 gram hvetemel

0,5 ts bakepulver

1 ss lys sirup

70-100 gram hakkede pistasjenøtter, jeg brukte salte nøtter

100 gram hakket mørk sjokolade (jeg brukte 70% sjokolade)

Pisk smør og sukker hvitt. Ha i alt unntatt sjokolade og nøtter og bland godt. Rør så inn nøtter og sjokolade. Sett deigen med en spiseskje på et bakepapirkledd stekebrett og press de litt ned. Beregn ca 9 på hvert brett, de flyter litt ut. Stek midt i ovnen på 180 grader i 10-15 minutter. De er ferdige når de er gyldne i kantene. Avkjøl litt på brettet før du legger de over på rist.

