

Havrekjeks med mørk sjokolade og valnøtter



Jeg liker ikke alltid folk. Som regel liker jeg ingen før ca kl 08.15, men det hender jeg glimter til fra 07.30. (*Et mirakel at jeg fortsatt er gift*). Jeg har også en periode mellom 15.30 og 16.30 på fredager, samt enkelte tirsdager, hvor jeg helst ikke vil snakke med noen. (*Jeg ser at jeg kjenner deg, men jeg har på meg verdens mest fascinerende sko, du. Bare gå videre, jeg kan smile til deg på onsdag*). Men merkelig nok liker jeg alltid kjeks. De trenger jeg hverken smile til, snakke til eller hilse på med mindre jeg vil det selv. (*Hallo lille kjeks!*).

Megagode og akkurat passe seige coockies:

(ca 18 stk)

115 gram mykt smør

110 gram brunt sukker
50 gram hvitt sukker
1 egg
0,5 ts vaniljesukker
0,25 ts natron
80 gram hvetemel
120 gram lettkokt havregryn
60 gram grovhakkede valnøtter
85 gram mørk kokesjokolade, hakket

Sett ovnen på 175 grader. Rør sukker og smør til det får en kremet konsistens. (Jeg bruker elektrisk håndvisper). Visp inn egget. Bland mel, natron og vaniljesukker i en annen bolle og tilsett i smørblandingen. Bland godt. Rør inn havregryn og til slutt sjokolade og nøtter. Finn frem to bakepapirkledde stekebrett og sett røren til "kuler" med to spiseskjeer. Sett ni på hvert brett med mellomrom, de flyter litt ut. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er lysebrune i kantene. La avkjøle et minutt på stekebrettet før du flytter de over på en rist og lar de bli helt kalde. Eller kanskje du spiser noen mens de fortsatt er varme. Særlig hvis du ikke liker folk akkurat da. (Ta deg en kjeks, så slipper jeg å prate med deg akkurat nå).

