

**Nystekte havrecookies på ti
minutter! (Perfekt til
uventede gjester)**



La meg si det først som sist. Jeg har løyet for deg. Eller i allefall gitt deg en sannhet med modifikasjoner! Disse vanvittig digge kjeksene tar litt lenger tid å lage enn ti minutter, MEN når du først har laget deigen, så kan du fryse den ned. Og da tar det bare ti minutter å steke dem fra frossen tilstand. Ganske deilig å alltid kunne ha nystekte cookies på lur! Og litt farlig også selvsagt..men ikke så ille som å ha en hel boks med kjeks på benken. ☐

Du trenger:

(ca 30 stk)

200 g brunt sukker

250 g mykt meierismør

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

200 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

140 g havregryn

en klype salt

50 g hakkede nøtter (pekan, valnøtter, hasselnøtter – opp til deg) (kan sløyfes)

50 g kokos (kan sløyfes)

50 g rosiner (kan sløyfes)

Pisk sukker og smør lyst med en elektrisk håndvisp eller miksmaster. Pisk inn ett og ett egg og bland godt mellom hver gang. Tilsett vaniljeekstrakt og en klype salt. Rør inn mel og havregryn. Du bør nå ha en ganske tykk/stiv deig. Del deigen i to. Legg hvert emne på et stykke matpapir, brett papiret over

og form til en tykk pølse/sylinder ved å rulle deigen inni papiret. Diameteren skal være på størrelse med kjeksen du skal lage, så form deretter. Du har så to valg. Enten steke cookiesene nå ved å skjære skiver av deigpølsen og legge på stekebrett kledd med bakepapir (midt i ovnen, 180 grader, ca 10 minutter) eller snurre sammen endene på matpapiret (slik som en Twist-sjokolade) og legge rullen i en pose i fryseren. Når du vil ha cookies, skjærer du skiver av rullen (bruk en skarp kniv, gjerne varmet i varmt vann). Stek også midt i ovnen på 180 grader, ca 10 minutter. Avkjøl litt på rist og KOS DEG.

