Grove og grådig gode havrekjeks på 1-2-3!



Hver dag starter jeg dagen med kaffe og havrekjeks på sengen. Havrekjeks med brunost. Og hver dag er jeg hundre ganger gladere etter denne stille sunden, enn jeg var da jeg våknet. Det kaller jeg sabla bra terapi!

Prøv selv:

(20 stk)

125 g mykt meierismør

60 g brunt sukker

1 ss lys sirup

80 g lettkokte havregryn

4 ss kruskakli (eller bruk havregryn i stedet

50 g sammalt spelt

50 siktet spelt

1/2 ts natron

1/2 ts bakepulver

Sett ovnen på 180 og dekk to stekebrett med bakepapir.

Rør smør, sukker og sirup lyst og kremet, jeg rakk å piske ca ett minutt før babyen min klikka. Rør inn havre og kli, og så mel, natron og bakepulver. Det blir en ganske fast røre. Trill runde kuler som du setter på brettene. press dem så flate du bare klarer med hendene dine, ca 0,5 tynne. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter, de skal være gyldne når de er klare. La hvile et minutt på brettet før du legger dem til avkjøling på rist. SPIS.

