

**Nydelige havrekjeks!  
perfekte følget  
tekoppen..** **Det  
følget  
til**



Det er søndags morgen, det er oktober, vi er på hytta. Rusen fra kvalitetskaffe sprer seg gjennom kroppen som en helbredende kraft. Jeg har en bok, en spennende bok. Jeg har det godt, farlig godt. Kanskje blir jeg værende her? Overvintre under en vinterdyne på en øy. Overleve på kaffe laget med smeltevann og tørrvarer fra skapet. Jeg er kreativ. Jeg kan leve lenge på tørrvarer kombinert med smørpakkene vi har liggende. (Husker aldri hva slags mat vi har i kjøleskapet på hytta, så for sikkerhetsskyld kjøper jeg nesten alltid smør. Og mel. Og egg. Og kanskje sukker. Må jo ha mulighet til å bake!)



I går fikk jeg for eksempel lyst på hjemmelagde digestive kjeks til tekoppen. Du vet såne tradisjonelle engelske kjeks som er så gode med smør og brunost. Helt nydelige! Passe søte, sprø og knasende med et hint av karamell fra det brune sukkeret. Og laget med få og enkle ingredienser du garantert har i skapet! Prøv gjerne noen luksusvarianter dyppet i mørk sjokolade. Himmelsk til kaffen. <3



### **Digestive kjeks:**

(ca 32 stk avhengig av tykkelse)

*170g siktet speltmel eller hvetemel*

*170g lettkokte havregryn*

*150g kaldt meierismør, i terninger*

*1/2 ts natron*

55g brunt sukke

2-3 ss melk

*mørk sjokolade til å dyppe (kan sløyfes)*

Ha mel og havregryn i en bakebolle, bland kjapt. Tilsett smøret og bruk fingrene til å smuldre smør og mel/havregryn. Det skal ha en litt smulete konsistens. Tilsett sukker og natron og rør sammen. Tilsett 3 ss melk og bruk en stavmikset til å kjøre deigen litt sammen. Det kommer til å gå litt trått, for deigen er tjukk, men målet er hovedsaklig å få knust litt av havregrynene og få deigen til å henge litt bedre sammen. Ta deigen ut på benken og kna den raskt sammen. Trykk den litt flat med hendene og pakk inn i plast. Legg i kjøleskapet i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når deigen er litt avkjølt, drysser du litt mel på kjøkkenbenken og legger deigen opp på. Riv en brødpose opp langs den ene langsiden, samt bunnen, slik at du har et plastrektangel. (Evt bruk plastfolie om du har). Legg platen over deigen og kjevle den til en rund deig, ca 0,5 cm tykk. (Det er SÅ mye enklere å kjevle med det plastposetrikket!). Bruk et glass til å stikke ut runde kjeks og flytt de forsiktig over på et bakepapirkledd stekebrett med en ostehøvel eller steke-spade. Prikk et mønster med en gaffel eller en tannpirker. Syk midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er gyldne. La ligge på brettet et par minutter før du flytter det over på en rist. Avkjøl. Hvis du vil dekke de med sjokolade, smelter du sjokoladen i vannbad. Bruk en slikkepott til å smøre sjokoladen på kjeksene eller dypp de forsiktig. KOS DEG.

