

Havrekjeks

Når jeg har fri har jeg gjort det til et prinsipp å drikke kaffen min i sengen om morgenen. Det er en fin måte å møte dagen på. Aller best smaker kaffen med en liten matbit ved siden av og da er disse havrekjeksene en av mine favoritter. Med bunost og smør, of course.





Havrekjeks:

(ca 50 stk)

125 gram meierismør

0,75 dl sukker (i den opprinnelige oppskriften er det 1,5 dl, men det synes jeg blir altfor søtt)

1.5 dl melk

1 ts hjortetakksalt

1 ts natron

250 gram havregryn (lettkokte)

hvetemel til deigen er passe fast

Sett stekeovnen på 180 grader. Rør sukker og smør hvitt i en foodprosessor (jeg bruker stavmikser og det funker like bra). Rør natron og hjortetakksalt ut i melk og ha det i blandingen. Tilsett havregryn og kjør alt sammen. Spe med mel til deigen samler seg. Ta deigen på benken og kna den litt mens du evt tilsetter litt mer mel. Deigen skal kunne kjevles, så den må

hverken være for tørr eller for våt. Men det er bedre å tilsette litt mel når du kjevler ut enn å ha i for mye mel på forhånd. Kjevle ut deigen så tynt du ønsker og trykk ut med ønsket form (feks et rundt glass eller hjerteform). Legg kakene på et stekebrett med bakepapir og stek midt i ovnen i ca 12 minutter til de er så vidt gyldne. (Mulig du kan sette opp temperaturen på ovnen din til ca 190-200, prøv deg frem). Avkjøl på rist.



Fin gave til noen som har alt!





Flere som liker kaffe på senga..