

Peanøttkjeks (desperate times call for desperate measures)

Det er lørdag, det er midten av mars og ute ligger nysnøen tett. Jeg er trett. Av vinter, kanskje. Men mest av å vente på å flytte hjem. Vi har bodd her i 68 dager. Det er 23 dager lenger enn vi egentlig hadde blitt forespeilet. I 32 av de dagene har jeg ikke spist sjokolade og det er nøyaktig 32 dager for mye. Jeg vet at jeg har valgt det helt selv. I'm just saying. At det er på tide med kjeks.



Peanøttkjeks:

(jeg fikk 18 passe store kjeks av denne oppskriften)

113 gram mykt smør

113 gram sukker, hvorav halvparten brunt sukker

1 egg

1 ts vaniljesukker (med ekte vanilje)

1 ts bakepulver

80 gram hvetemel

50 gram havregryn

50 gram peanøtter, salte

(50 gram hakket lys sjokolade, jeg DROPPET sjokoladen)

Ekstra peanøtter til pynt

Sett ovnen på 180 grader.

Pisk smør og sukker hvitt og luftig. Rør inn egget. Tilsett mel, havregryn, vaniljesukker og bakepulver og rør godt. Ha tilslutt i peanøtter (og evt hakket sjokolade) og bland godt sammen.

Jeg brukte to teskjeer og formet kulet på størrelse med små golfballer som jeg trykket litt flate på et bakepapirkledd stekebrett. Pass på å ikke legg for mange på hvert brett, jeg fikk plass til 9. Dytt noen ekstra peanøtter ned i deigen.

Stekes midt i ovnen i omtrent 12-15 minutter. Avkjøl noen minutter på brettet og ha deretter kjeksene over på en rist. Spis så mange du trenger og oppbevar resten i en tett boks.



Oppskriften fant jeg hos en av bloggene jeg har fulgt lengst:
[Kjøkkentjeneste](#)



Ikke akkurat en kjeks. Men minst like søt. ;)