



Foto: Åsa Dahlgren

Havrekakor

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

50 kakor

Tillagning

300 g	smör, rumstempererat
3 dl	strösocker
3 dl	vetemjöl
6 dl	havregryn
2 dl	russin
1,5 tsk	bikarbonat

De här havrekakorna har en strykande åtgång, så en stor del av hemligheten med receptet är att det är en stor sats. Kakorna blir minst lika goda med fiberhavregryn.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Blanda alla ingredienserna och arbeta till en deg.
3. Rulla bollar, ungefär stora som en enkrona. Lägg dem lite glest på en plåt med bakplåtspapper. Platta till dem något och grädda mitt i ugnen ca 15 min.

VIVE LA DESERT!
PROVA VÅRT KAFFE ▶