



Havrecookies

Deilige myke havrecookies, kjempegode som kaffemat eller påfyll på tur. Denne oppskriften gir 18 myke havrecookies

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør alle ingrediensene sammen til en jevn deig
- ② Del deigen i 18 biter, rull til kuler og fordel på 2 stekeplater med bakepapir
- ③ Stek kjeksene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10-12 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

300 g	Møllerens Havremel sammalt
250 g	brun farin (kokossukker eller sukker)
100 g	Urkraft Havregryn lettkokte
2 stk	egg
125 g	olje eller smeltet smør
1 ss	bakepulver
1 ss	vaniljesukker
1 ts	salt



Tilsett gjerne 100 g tørket frukt og bær, nøtter, frø eller sjokoladebiter i deigen

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Havremel
sammalt



Urkraft
Havregryn
lettkokte

Lignende oppskrifter



Havrekjek

S

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Cookies

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL