



Havrecookies

Søte, sprø og med en seig kjerne er disse havrecookiesene uimotståelig. De er bakt med havregryn, havremel og kokossukker.
Litt sunne og veldig gode!

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen til jevn deig / røre
- ② Bruk en sprøytepose og sprøyt røre ut i passe store runde emner på en stekeplate med bakepapir (du kan også bruke en passe stor skje til å lage runde emner)
- ③ Avkjøl de nystekte havrecookiesene før servering
- ④ Stek ved 180 °C i ca. 10 min



Du vil få plass til ca. 12 stk. på en stekeplate, denne deigen gir da to brett med havrecookies, ca. 24 stk.



Om du vil ha en søtere Havrecookie erstatter du havregryn i oppskriften med 100 g sjokoladebiter

Ingredienser

| | |
|-------|-----------------------------|
| 300 g | Møllerens Havremel sammalt |
| 100 g | Urkraft Havregryn lettkokte |
| 300 g | kokossukker |
| 25 g | bakepulver |
| 15 g | vaniljesukker |
| 125 g | olje |
| 2 stk | egg (store) |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Havremel
sammalt



Urkraft
Havregryn
lettkokte