



Havrekjeks

Vi anbefaler kjeks med havre. Litt sunnere og med en smak som garantert gjør at du ønsker ett til...!

🕒 20 - 40

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha alle ingrediensene i en bolle, bland godt sammen til en deig
- ② Kjevle ut deigen til ca. ½ cm tykkelse
- ③ Stikk ut kjeks med en utstikker eller skjær ut stykker med en kniv (ca. 5 cm diameter eller ønsket størrelse)
- ④ Stek ved 180 °C i ca. 10 min
- ⑤ Avkjøl kjeksene før servering

Ingredienser

330 g	Møllerens Hvetemel sammalt finmalt
150 g	Urkraft Havregryn lettkokte
250 g	smør
125 g	honning
100 g	valnøtter
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt



Urkraft
Havregryn
lettkokte

Lignende oppskrifter



Havrebar

🕒 40 - 60

👩 ENKEL