

Havregryns småkager m. Tranebær

Ingredienser til ca. 100 småkager

2 dl rapsolie
200 g finvalsedede havregryn
1 dl tørrede tranebær

250 g sukker
2 spsk. hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker

2 æg



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2009 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Rapsolie og havregryn blandes og tranebærrene hakkes lidt og tilsættes. Bland sukker, hvedemel, bagepulver og vanillesukker og tilsæt det hele til havregrynsblandingen.

Æggene blandes i og det hele æltes godt.

Dejen sættes på bagepladen med to teskeer i små toppe (dejen flyder lidt ud når de bager).

Bages ved 175 grader (alm. ovn) i ca. 8 min eller til de er gyldne. Sæt småkagerne til afkøling på en rist og læg dem derefter i lufttætte glas, så de holder sig sprøde.

Kommentar:

Når man bruger rapsolie i stedet for smør sker det nogengange at man ikke kan få dejen til at hænge sammen (temp. på olie). Hvis det sker kan man tilsætte lidt mere hvedemel.

Prøv at erstatte tranebær med syltet ingefær, stødt ingefær, citronskal og sesamfrø.

Velbekomme