

Dags att fylla kakfatet
- ett recept från kakmix.se



Spröda havrekakor (25-30 st)

Ett recept som kom till av misstag – hjorthornsaltet stod framme efter dröm-bak och utan att tänka kom det hjorthornsalt istället för bikarbonat i degen. Resultatet blev superspröda havrekakor.

200 g smör eller margarin
2 dl socker
1 tsk hjorthornsalt
3 dl vetemjöl
3 dl havregryn
1 dl russin

1. Rör smör och socker vitt och pösigt. Går lättast med elvisp
2. Blanda övriga ingredienser och rör ner i smör/sockersmeten.
3. Forma till en rulle och låt den ligga inplastad i kylan ett par timmar.
4. Skär degen i skivor (originalreceptet angav 25 stora kakor).
5. Lägg dem glest på plåt, de flyter ut.
6. Grädda i 200 grader ca 8-10 minuter.

