

Hjemmebakte havrekjeks:

Hjemmelaget kjeks smaker fortreffelig godt med ost og syltetøy
Oppskriften gir ca. 25 store kjeks

- ✓ 250 g Meierismør
- ✓ 250 g Havregryn
- ✓ 250 g Hvetemel
- ✓ 150 g Sukker
- ✓ 1,5 dl Melk
- ✓ 2 ts Hornsalt



Slik gjør du

1. Smelt smøret på middels varme og bland inn melken. I en bolle blander du alle de tørre ingrediensene og tilsett så væsken.
2. La deigen hvile i kjøleskap til den er god og kald, og dermed lett å kjevle. Sett stekeovnen på 190 grader.
3. Kjevle ut deigen til en passe tynn deig. Med et glass eller noe annet rundt på ca 8 cm i diameter, stikker du ut runde kjeks. Prikk kjeksene med gaffel før du steker dem. De skal stekes til de er gylne, ca 10 - 12 minutter.

Avkjøl på rist.