



Foto: Henrik Frithiof

Havrekakor med cayennepeppar

Ett recept från Leva och bo

Ingredienser

30 person(er)

Tillagning

150 g	smör
3 dl	havregryn
1,5 dl	vetemjöl
1 dl	socker
1 dl	mörkt muscovadosocker
1 tsk	bikarbonat
2 krm	cayennepeppar
0,5 msk	kanel
1 krm	salt
50 g	mörk choklad, grovhackad

Cayennepeppar, kanel och mörk choklad piggar upp den klassiska havrekakan!

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret och rör ner havregrynen. Blanda resten av ingredienserna förutom chokladen och rör ner i smeten. Låt allt svalna någon minut och rör ner chokladen.
2. Gör cirka 30 små kulor av smeten och lägg ut glest på plåtar klädda med bakplåtspapper. Plattatill bollarna försiktigt med en gaffel.
3. Grädda mitt i ugnen i 15–18 minuter och låt sedan svalna på galler.

Lisa Lemke

redaktionen@alltommat.se

GÅRDSKAFFE?
DET ÄR NÄR ALLA
BÖNOR KOMMER
FRÅN SAMMA GÅRD.

PROVA VÅRT KAFFE ►

