

SUPERSPRØDE HAVREGRYNSKAGER

Ca. 15 stk.
100 g havregryn
75 g smeltet smør
1 æg
125 g sukker
1 spsk. mel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vaniljesukker



Hæld det smeltede smør over grynene og lad det trække i 10 min. Pisk ægget tykt med sukker. Bland mel, bagepulver og vanilje og rør det i æggeblandingen. Rør til sidst smør-havregrynsblandingen i. Dejen sættes på en plade med bagepapir. Brug en lille ske og lav god afstand, da kagerne flyder meget ud.

Bages midt i ovnen ved 200° i ca. 8 min.

Sukkeret kan helt eller delvist erstattes af brun farin.