

OAT BISCUITS

INGREDIENTS:

3 dl oat meal
1 dl milk
30 g melted butter
1 tbsp honey
1 tsp baking powder
1 tbsp flour
cinnamon
cardamom

PREPARATIONS:

1. *Let the milk swell the oat meal for 15 minutes. Mix in the dry ingredients. Melt the butter, mix it with the dough until it is smooth.*
2. *Pour some flour on the table and make the dough 30 mm thick.*
3. *Bake them 12-15 minutes on 200 degrees celsius. Open the door to let out some heat. Let them rest in the oven for 30 minutes.*
4. *You will be secured crunchy oat biscuits.*

HAVREKJEKS

INGREDIENSER:

3 dl havregryn
1 dl melk
30 g smelta smør
1 ss honning
1 ts bakepulver
1 ss valgfritt mel
kanel
kardemomme

FRAMGANGSMÅTE:

1. *Slå melk over havregrynene og la det trekke i 15 minutter. Bland inn alle tørrvarene og deretter det smeltede smøret, og rør så du får en jevn og fin deig.*
2. *Dryss litt valgfritt mel på kjøkkenbenken kjevl deigen ut før du stikker ut kjeks i ønskede former. Kjevl deigen i ca. 30 mm tykk på et bakepapir.*
3. *Stek på 200 grader midt i ovnen til de er gyllenbrune, ca. 12-15 minutt. Lukk opp døren, slipp ut en del varme og la kjeksene deretter stå i ettervarmen i 30 minutter.*
4. *Da sikrer du deg sprø havrekjeks.*