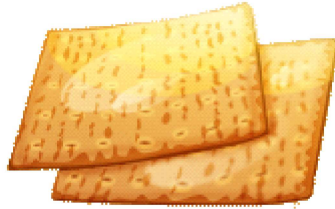

Ernst Kirshsteigers frus Ullas farmors havrekex

Kategori: Bröd, kakor, tårter m.m

■



ca 20-30 st

- 75 g havregryn
- 3½ dl vetemjöl
- 250 g smör
- 3 dl strösocker
- 2½ dl kaffebrände
- 1½ tsk bikarbonat

Rör ihop samtliga ingredienser och arbeta ihop till en deg. Låt degen vila en timme före utbakningen.

Kavla ut degen till en ca. 5 mm. tjock platta. Forma kexen genom att använda nederdelen av ett rivjärn och stansa ut rektanglar.

Lägg på bakplåtspapper och grädda i 175 gr i ca 10 min eller tills kexen är gyllenbruna.