Cookiesblanding på glass (Havrecookies med sjokolade og valnøtter)



Ingredienser

♥ 3 dl hvetemel
♥ 3 dl havregryn (små, lettkokte)
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl hvitt sukker
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 150 g lys kokesjokolade
♥ 100 g valnøtter

Tilsettes av den som mottar gaven:
♥ 200 g smør
♥ 2 egg

Fremgangsmåte

Legg tørrvarene lagvis i et stort glass som egner seg som gave og som rommer ca. 1 liter.

Pynt glasset med et bånd og skriv ned oppskriften på et kort som festes på glasset eller legges ved gaven.

På kortet beskriver du ingrediensene som må tilsettes og fremgangsmåten:

Pisk sammen 200 g mykt smør og 2 egg. Bland dette med innholdet på glasset til en jevn kakedeig.

Form deigen til 30 runde kuler som legges på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 12–15 minutter.

Avkjøl kakene på platen i noen minutter før de flyttes over på en rist.

Tips

♥ Dersom du har glass i annen størrelse, kan du bare skalere opp eller ned oppskriften.

♥ Se også **Cookiesblanding på glass (Cookies in a jar)** med flere smakskombinasjoner.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookiesblanding-pa-glass-havrecookies-med-sjokolade-og-valnotter