

## Havregrynssmåkager



100 g blødt smør  
3 dl havregryn  
2 dl mel  
 $\frac{1}{2}$  dl rørsukker  
1 dl kogende vand  
 $\frac{1}{2}$  tsk bagepulver  
 $\frac{1}{2}$  tsk salt

Smør og sukker blandes godt.

Hæld vand over havregryn i en skål.

Bland mel, salt og bagepulver og ælt alt sammen, læg dejen i en pose og læg i køleskabet i en time.

Tænd ovnen på 180 grader.

Rul dejen ud og stik kagerne ud med en udstikker eller et glas i den størrelse der passer dig.



Læg på en bageplade med bagepapir og prik dem med en gaffel.

Bag i ca 15 min.



De er rigtig gode som de er, men jeg kan rigtig godt lide dem lagt sammen med karamel - evt lavet af kondenseret mælk.

