

URKORN-KJEKS



INGREDIENSER:

6 dl grovmalt spelt, emmer eller dala landhvete

3 dl melk

2 dl siktet spelt

75 g smør

½ ts salt

2 ss honning

2 ts bakepulver

FRAMGANGSMÅTE:

Sett ovnen på 200 grader.

Kle to bakeplater med bakepapir.

Rør melken inn i den grovmalte landhveten.

Bland siktet spelt, salt og bakepulver.

Smelt smøret på middels temperatur. Trekk kasserollen av plata, og bland inn honningen.

Bland alle ingrediensene sammen til en deig. Fint om deigen kan stå å svulle litt.

Del deigen i 2 emner, og kjevle ut til ¼ cm tykk.

Stikk ut kakene med et glass eller andre kakeformer, og prikk kjeksene med gaffel.

Stekes i cirka 12- 15 min. til passelig gylne.

Avkjøles på rist, og oppbevares i en lufttett boks.