



Favorithavrekakor

Ca 25 st

200 g mjukt smör

1 dl strösocker

2½ dl farinsocker

1 ägg

2 msk vatten

2 dl vetemjöl

1 tsk kanel

1 tsk vaniljsocker

1 krm salt

½ tsk bikarbonat

7 dl havregryn

2 dl russin

2 dl grovhackade pecannötter

(rivet skal av 1 apelsin)

Sätt ugnen på 175 grader. Rör smör, socker och farinsocker poröst (jag använder elvisp).

Tillsätt ägg och vatten. Blanda de torra ingredienserna

+ ev. apelsinskal och rör ner i äggblandningen.

Klicka ut degen på bakplåtspappersklädd plåt.

Grädda kakorna i mitten av ugnen ca 12 min, de ska fortfarande vara mjuka när du tar ut dem.