

# Havre Crunchies

Recept på en underbart god småkaka, som kan varieras med både topping och innehåll. Bred förslagsvis ett tunt lager apelsinmarmelad på så blir de ännu smaskigare.

omkring 15 - 20 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

4 dl havregryn  
2 dl kokosflingor  
2 dl vetemjöl  
2 dl socker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
50 g Dr. Oetker Apelsinskal  
200 g smält smör  
1 msk sirap (helst ljus)  
1 tsk Dr. Oetker Bikarbonat

## 1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda havregryn, kokosflingor, vetemjöl, socker, vaniljsocker och apelsinskal i en bunke. Smält smöret och rör i sirap och bikarbonat. Häll smörblandningen över den torra blandningen och rör om.

- 2 Klä en rektangulär form (30 x 40 cm) med bakplåtspapper, häll i smeten och platta ut. Grädda i ugnen i 10-15 min. tills kakan har fått en gyllene färg. Skär i bitar innan kakan har kallnat.

TIPS: Bred gärna på ett tunt lager av apelsinmarmelad, så blir dessa sydafrikanska kakor ännu mumsigare. Det går också bra att byta ut hackat apelsinskal mot korinter eller hackad choklad..