

HAVREGRYNSKAGER

Ca. 24 stk.

75 g havregryn
150 g sukker
½ tsk. bagepulver
1 knsp. salt
1 tsk. vaniljesukker
1 stort æg
50 g blødt smør
2 spsk. hvedemel

Chokoladeglasur

75 g mørk chokolade

Rør alle ingredienserne sammen. Sæt små kugler af dej, der svarer til ca. 2 tsk., med god mellemrum imellem på plader med bagepapir. Bag kagerne ved 170° i ca. 10 minutter, til de er lysebrune. Lad kagerne køle af.

Chokoladeglasur: Hak chokoladen, og smelt den over vandbad. Kom chokoladen i en sprøjtepose med lille hul, og dryp chokoladen over kagerne i tynde striber. Lad chokoladen stivne. Opbevar kagerne i en lufttæt kagedåse.

