



## Amerikanske havre- og rosincookies (Oatmeal Raisin Cookies)

### Ingredienser

3,5 dl havregryn  
1,5 dl hvetemel  
0,5 ts bakepulver  
0,5 ts kanel  
2 dl sukker  
1 dl rosiner  
100 g smør  
1 ts vaniljeessens  
1 stort egg



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland de tørre ingrediensene og rosiner i en bakebolle. Tilsett smør, vaniljeessens og sammenpisket egg. Rør deigen sammen.

Sett toppen på bakepapkledde stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer. Trykk toppene litt flate med fingrene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøles på platen.

### Tips

Det er lurt å avkjøle cookiesene på platen fordi de lett går i stykker når de er helt varme.

Oppbevar kakene i en tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-havre-og-rosincookies-oatmeal-raisin-cookies>