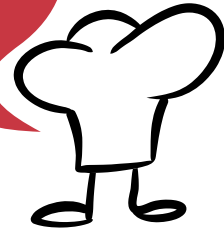


GULROT ER NATURLIG SØT  
OG RIK PÅ FIBER



## HAVREKJEKS MED GULROT

Disse mektige og næringsrike havrekjeksene passer supert som mellommåltid eller tursnacks. Kjeksene smaker aller best samme dagen, men kan fint oppbevares et par dager i kjøleskap.

### INGREDIENSER:

- 2½ dl lettkokte havregryn
- 3 ss valgfritt mel (hvete, spelt, havre, bokhvete)
- 1½ ts kanel
- 2 ts ekte vaniljepulver
- 4 ss honning/fibersirup gold
- 1 egg
- 2 ss smeltet smør
- 1 revet mellomstor gulrot (ca. 75 g)

### FREMGANGSMÅTE:

1. Sett stekeovnen på 200 °C.
2. Bland sammen de tørre ingrediensene. Bland deretter i revet gulrot, honning, smeltet smør og egg.
3. Bruk en spiseskje og legg klatter av røren på en bakepirkledd langpanne, og trykk dem lett flate.
4. Stek kjeksene midt i ovnen i 15–20 minutter til de har fått en gyllen farge. Avkjøl havrekjeksene på rist.

**ALLERGENER: GLUTEN, EGG**

