

# Sprøde og lækre småkager med havregryn og kokosmel



## Hansens opskrifter



### Agger småkager

125 gr smør

100 gr rørsukker

100 gr brun farin

1 æg

100 gr hvedemel

1/2 tsk vanillepulver

1/2 tsk natron

1 knsp salt

75 gr havregryn

75 gr kokosmel

Pisk smør og sukker sammen til en luftig masse og rør ægget i. Sigt hvedemelet sammen med vanillepulver, natron og salt og vend det i smørret sammen med havregryn og kokosmel.

Tril dejen til kugler på størrelse med en lille valnød og læg dem på en bageplade med lidt afstand, da de flyder lidt ud.

Pres kagerne let flade med bagsiden af en ske og bag dem i 7-8 minutter ved 200 grader, til de er gyldne og gennembagte.

Afkøl kagerne på ovnrysten og opbevar dem herefter i en lufttæt beholder.