

HAVREGRYNSKAGER MED CHOKOLADE

Disse dejlige havregrynskager smager ligeså godt, som de ser ud til. De pyntes med mørk chokolade, der både giver dem et flot udseende og en dejlig smag.

•
Til

- 1/2 vaniljestang
- 200 g sukker
- 1 æg
- 100 g smør (stuetemperatur)
- 4 dl havregryn
- 1/2 tsk bagepulver
- 25 g hvedemel
- 75 g koge-chokolade

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Bland dem med sukker og æg, og pisk det til en luftig masse. Kom smør i, og pisk igen. Tilsæt havregryn, bagepulver og hvedemel, og vend det sammen med en dejskraber.

Form dejen til kugler, og læg 9 ad gangen på et stykke bagepapir (hvis der ligger flere, smelter de sammen).

Bag havregrynskagerne midt i ovnen i ca. 10 minutter ved 180 grader. Lad dem køle af på en rist.

Smelt chokoladen over vandbad eller ved 50 grader i ovnen. Kom det i en lille pose, og sprøjt det forsigtigt henover havregrynskagerne. Opbevar dem i en lufttæt beholder, så de forbliver sprøde.

