



Exempel recept från boken - med tydliga instruktioner!



Krispiga och ljuvliga är Hästens Havredrömmar. Lite lätt beroendeframkallande - och även degen smakar mums! Detta recept är lätt och kul även för de allra minsta att baka.



Sätt ugnen på **200** grader.

Skär smöret i bitar, och lägg det sedan i en bunke.



200 gram RUMSVARMT SMÖR



Blanda alla ingredienserna nedan i bunken med smöret.



2 dl SOCKER



3 dl VETEMJÖL



3 dl HAVREGRYN



1 tsk BIKARBONAT



Rör ihop allt så du får en lätt kladdig deg.

Forma 24 runda bollar av degen och lägg ut dem på två plåtar med bakplåtspapper.

Grädda en plåt i taget i mitten av ugnen i **12-13 minuter**.

