

Hafraklattar

Hráefni

150 gr.	mjúkt smjör
100 gr.	hrásykur (má líka vera venjul. sykur)
225 gr.	haframjöl (6 dl.)
2 dl.	hveiti
2 msk.	hunang
2 msk.	kókosmjöl
2 msk.	rúsínur
2 msk.	brytjað súkkulaði (má nota súkkulaðidropa litla)
2 msk.	sólblómafræ
2 msk.	sesamfræ
1 tsk.	negull (má sleppa)
½ tsk.	engifer (má sleppa)
1 tsk.	kakó

Aðferð

Smjör og sykur hrært vel saman. Bæta haframjöli og hunangi út í og hæra vel. Síðan er restinni af hráefninu blandað út í eitt og eitt. Hnoðað í litlar kökur sem settar eru á bökunarpappír. Bakað við 200°C í 13-15 mín