

Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt

15 port.

Ingredienser:

100 g smör rumsvarmt
0,5 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
1 st ägg
1 msk vatten
1 dl vetemjöl
0,5 tsk kanel
2 tsk vaniljsocker
0,5 krm salt
0,5 tsk bikarbonat
3,5 dl havregryn

Fyllning 1

1 dl fikon torkade
0,5 dl dadlar
2 cm ingefära färsk
1 dl tranbär färska
2 msk rosmarin färsk,
hackad

Fyllning 2

1 dl kokos
1 dl tranbär färska
2 cm ingefära färsk
50 g choklad mörk
2 msk rosmarin färsk hackad

Gör så här:

Starta ugnen på 175 grader.
Rör smör, socker, råsocker och vaniljsocker luftigt och poröst. Rör ner ägg och vatten. Blanda de torra ingredienserna och tillsätt i smeten. Hacka rosmarinen och blanda sedan ner med valfri fyllning. (nötter, bär etc) Rulla valnötsstora bollar av smeten, lägg dem glest på ett bakplåtspapper på en plåt. Platta till kakorna lite grann. Grädda i ugnen ca 14 min. Låt kakorna svalna ngt på plåten och flytta de sedan till ett galler för att kallna.