

Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt

Ingredienser:

1 ägg
100g smör, rumsvarmt
0,5 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
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 torkade fikon
0,5 dl torkade dadlar
2 cm ingefära
1 dl tranbär, färska

Fyllning 2:

1 dl kokos
1 dl tranbär, färska
2 cm ingefära
50g mörk choklad

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.



Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt

Ingredienser:

1 ägg
100g smör, rumsvarmt
0,5 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
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 torkade fikon
0,5 dl torkade dadlar
2 cm ingefära
1 dl tranbär, färska

Fyllning 2:

1 dl kokos
1 dl tranbär, färska
2 cm ingefära
50g mörk choklad

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.



Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt

Ingredienser:

1 ägg
100g smör, rumsvarmt
0,5 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
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 torkade fikon
0,5 dl torkade dadlar
2 cm ingefära
1 dl tranbär, färska

Fyllning 2:

1 dl kokos
1 dl tranbär, färska
2 cm ingefära
50g mörk choklad

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.



Tranbärskakor med rosmarin & torkad frukt

Ingredienser:

1 ägg
100g smör, rumsvarmt
0,5 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
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 torkade fikon
0,5 dl torkade dadlar
2 cm ingefära
1 dl tranbär, färska

Fyllning 2:

1 dl kokos
1 dl tranbär, färska
2 cm ingefära
50g mörk choklad

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.

