

Citron cookies med ingefær

Ingredienser

- 80 g brun farin
- 150 g blødt smør
- 100 g sukker
- 1 æg
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. natron
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g hvedemel
- 130 g havregryn
- 1 tsk. stødt ingefær
- skal fra 1 øko citron

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne i en blender eller food processer og kød godt rundt til det er samlet i en fedtet og lækker klump cookie dough dej. Du kan også sagtens bare trykke det hele sammen med hænderne
2. Form en masse mindre kugler og kom dem på en bageplade med masser af mellemrum (mine voksede lidt sammen med dette mellemrum – vil nok have 9 kugler til at fylde hele pladen)
3. Bag ved 175 grader i 15-17 minutter (alt efter hvor sprøde og brændte du ønsker dem) – køl af på en rist