LINDA BEN

Hollir og ljúffengir morgun hafraklattar



Eldunartími

25 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

15 kökur

Lýsing

Mig hefur lengi vantað þessa fullkomnu hafraklatta uppskrift, ég er því búin að vera prófa mig svolítið áfram undanfarna daga og loksins fékk ég akkurat þá útkomu sem mig dreymdi um. Hollir en á sama tíma útrúlega ljúffengir og góðir hafraklattar sem eru fullkomnir með morgunkaffinu.
Ég mæli með því að mylja hörfæjin eða chia fræjin sem notuð eru í þessa uppskrift, annað hvort smella þeim í blandara og láta hann ganga í smástund eða setja fræjin í mortel og mylja þau þannig.
Vanillu þykk AB-mjólkin frá Örnu gefur gott vanillubragð og gefur kökunum einnig þessa mýkt sem þú munt finna þegar þú smakkar.
Hollir og ljúffengir morgun hafraklattar:

- 2 ¼ dl haframjöl
- ½ dl möndlumjöl (gróft malaðar möndluflögur virka flott)
- ½ dl möluð hörfræ eða chia fræ (líka hægt að nota bæði ef þú átt báðar tegundirnar til)
- 1 tsk lyftiduft
- klípa af salti
- 1 ½ tsk kanill
- ½ dl hunang
- 3 msk bragðlítil olía
- 120 ml vanillu þykk AB-mjólk frá Örnu
- ½ dl rúsínur (má sleppa)
- ½ dl saxaðar pekanhnetur

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C.
2. Blandið saman haframjöli, möndlumjöli, fræjum, lyftidufti, salti og kanil.
3. Bætið saman við hunangi, olíu, AB-mjólk, rúsínum og pekanhnetum, blandið saman við.
4. Setjið smjörpappír á ofnplötu og útbúið kökur úr deiginu (1 kaka = 1 msk deig). Bakið kökurnar inn í ofni í 15 mín.

Ef þú prófar þessa uppskrift, þá þætti mér svo vænt um að heyra hvernig smakkast! Skildu endilega eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á myndinni á Instagram @lindaben
Ýttu hér til að fylgjast með á Instagram!
Ykkar, Linda Ben
Þessi færsla er kostuð en það hefur ekki áhrif á frásögn mína.

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.