

Chokladcookies (30 st)

100 g	mörk choklad
1 dl	hackade hasselnötter
2 dl	farinsocker
1,5 dl	socker
150 g	margarin (rumsvarmt)
2	ägg
3 dl	vetemjöl
3 dl	havregryn
$\frac{1}{2}$ tsk	bikarbonat
2 krm	salt

- Sätt ugnen på 200°.
- Hacka choklad och nötter grovt. Vispa socker och margarin poröst. Vispa i äggen.
- Blanda mjöl, havregryn, nötter, bikarbonat och salt. Rör snabbt ihop med margarinblandningen.
- Blanda in den hackade chokladen.
- Klicka ut 30 klickar på 2-3 plåtar. Plattatill klickarna en aning.
- Grädda en plåt i taget i mitten av ugnen ca 12-15 min. Låt svalna. Förvara torrt, helst i låda med lock.

