

Havrekakor med choklad (30 st)

225 g mjukt margarin
2 dl brunt farinsocker
1 $\frac{1}{2}$ dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
1 ägg
2 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
4 $\frac{1}{2}$ dl havregryn
2 tsk bakpulver
150 g grovhackad mörk blockchoklad

- Sätt ugnen på 175° C.
- Rör margarin, brunt farinsocker, strösocker och vaniljsocker till en smidig massa.
- Rör ner ägget.
- Tillsätt mjölet blandat med havregryn och bakpulver.
- Blanda sist i blockchokladen.
- Klicka ut smeten i små högar på en bakpappersklädd plåt.
- Grädda mitt i ugnen 10-12 min. Låt kakorna svalna innan de läggs i burk med tättslutande lock.