

Knapriga längder (30 st)

2 dl	vetemjöl
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
$\frac{1}{2}$ tsk	bikarbonat
1 tsk	vaniljsocker
125 g	margarin
2 dl	socker
1	ägg
$2 \frac{1}{2}$ dl	havregryn
50 g	hackade hasselnötter
100 g	grovhackad mörk choklad

- Sätt ugnen på 175° C
- Blanda mjöl, salt, bikarbonat och vaniljsocker i en skål för sig.
- I en ny skål rörs margarin och socker poröst, tillsätt ägget under vispning. Rör ner havregryn, mjölblandningen, nötter och choklad. Blanda samman till en deg.
- Dela degen i två delar och forma längder som läggs på bakpappersklädd plåt 30 x 40 cm. Tryck till degen lätt.
- Grädda i ca 18-20 min. Skär längderna i sneda bitar innan de stelnat.

