

Cashewnötskakor (20 st)

100 g	margarin
1 dl	socker
1 dl	fiberhavregryn
1 dl	hackade cashewnötter
$\frac{1}{2}$ tsk	bakpulver
1,5 dl	vetemjöl

Garnering:

50 g	vit choklad
50 g	mörk choklad

- Sätt ugnen på 200° C
- Rör margarin och socker poröst. Blanda ner havregryn, nötter, bakpulver och mjöl. Blanda till en smidig deg.
- Forma till en lång rulle, ca 5 cm i diameter. Skär i 20 skivor och rulla till bollar. Lägg dem glest på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 15 min.
- Bryt chokladen i bitar och smält varje sort för sig i vattenbad. Ringla smält choklad över kakorna. Låt kallna innan de packas ner i kartong eller burk.

