

# NONSTOP FERIECOOKIES



- 300 G SMØR
  - 2 DL RØRSUKKER
  - 2 EGG
  - 1 DL HAVREKLI
  - 2 DL BYGGMEL
  - 3,5 DL SIKTET SPELTMEL
  - 1,5 TS BAKEPULVER
  - 1 TS NATRON
  - 1 POSE, 250 G NONSTOP
- SMØR OG SUKKER RØRES HVITT OG LUFTIG. RØR INN EGGENE. BLAND SAMMEN DE ØVRIGE INGREDIENSENE OG BLAND ALT GODT SAMMEN. SETT MED TESKJE PÅ BAKEPAPIRKLEDT STEKEPLATE. 20 STK PÅ 4 PLATER GIR 80 KAKER I PASSENDE STØRRELSE FOR VÅR SMAK.
  - STEKES VED VARMLUFT 175 GRADER, CA. 10 MINUTTER, EVT. I VANLIG STEKEOVN 195 GRADER, TIL KAKENE ER GJENNOMSTEKTE OG GYLNE. AVKJØLES NOEN MINUTTER PÅ STEKEPLATEN FØR DE SETTES OVER PÅ RIST TIL DE ER HELT KALDE.
- **LYKKE TIL OG VELBEKOMME!**