



Cookie cake

Ingredienser 1 kaka, ca 12 skivor

150 g	smör, rumsvarmt
2,5 dl	strösocker
3 st	ägg
100 g	ljus eller mörk choklad
1 dl	hasselnötter, grovhackade
2 dl	havregryn
2 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

Tillagning

Många gillar knapriga cookies och det har inspirerat oss till att göra en mjuk kaka med samma smaksättning.

1. Sätt ugnen på 175°. Rör smör och socker poröst.
2. Rör i äggen, ett i taget.
3. Grovhacka choklad och nötter. Blanda det med havregryn, mjöl och bakpulver.
4. Rör ner i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form, rymd ca 1 1/2 liter.
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min.
6. Stjälp upp kakan och låt den kallna