

Havreknas

1 dl smält smör
4 dl havregryn
1 dl brun farin
½ dl sirap
½ tsk salt
½ tsk vaniljsocker
1 dl riven/hackad blockchoklad
¼ dl hackade nötkärnor (eller mandel)

Det smälta smöret hälls över havregrynen. Farin, sirap, salt och vaniljsocker tillsätts och allt rörs väl tillsammans.

Massan bredds ut (ca 1 cm tjockt) på ett smörat, ugnssäkert fat och sätts in i 200 graders värme cirka 15 minuter. När ”kakan” är klar strör man på block-chokladen, och när den smält brer man den jämnt över kakan. Strö över de hackade nötterna.

När chokladen stelnat skär ni kakan i lagom stora godisbitar.