

Havrebröd med solroskärnor

3 dl mjöl

2 dl havregryn

3 msk solroskärnor

2 tsk bakpulver

2 tsk socker

1 tsk salt

1/2 dl olja

2 dl mjölk

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Lägg bakplåtspapper på en plåt.
2. Blanda alla torra ingredienser i en skål (mjöl, havregryn, solroskärnor, socker, salt och bakpulver)
3. Tillsätt mjölk och olja och rör snabbt ihop till en deg.
4. Dela degen i fyra delar och forma till runda kakor
5. Lägg kakorna på plåten.
6. Grädda i nedre delen av ugnen 10 - 15 min.
7. Låt bröden svalna innan servering.