

## HAFRAKEX

1 ½ dl sykur

3 ½ dl hveiti

4 dl haframjöl

¾ tsk lyftiduft

¾ tsk matarsódi

180 g smjör eða smjörlíki

1 egg

1. Hita ofninn í 180 gráður
2. Setjið öll þurrefnin í skál
3. Myljið smjörið ofaní skálina, síðan brjótið þið eggð ofaní
4. Hnoðið saman ofaní skálinni, setjið á borð og klárið að hnoða deigið.
5. Breiðið deigið út, á VEL hveitað borð, skerið niður í passlegar kexkökur
6. Raðið á bökunarplötu með bökunarpappír á
7. Bakið í næstu grind fyrir ofan miðjan ofninn
8. Baka í 12 – 18 mín.

