



## Glutenfri havregryn cookies

---

Ca. 10 stk.

100 g glutenfri havregryn (gerne grove)  
40 g kokosolie  
4 spsk. flydende honning  
2 spsk. agavesirup  
2 tsk. majsmeel  
½ tsk. vaniljepulver  
Ca. 40 g 85 % mørk chokolade eller sukkerfri chokolade  
Lidt fint hakkede gojibær

Smelt kokosolie, honning og agavesirup i en lille gryde ved svag varme. Kom havregryn, vaniljepulver og majsmeel i og rør det hele godt sammen. Brug ca. ½ spsk. havregrynsblanding til hver kage og pres blandingen ud i tynde cirkler på en bageplade med bagepapir. Fugt evt. bagsiden af skeen, så bliver de lidt lettere at glatte ud. De skal være så tynde som muligt men samtidig være uden huller.

Bages i 12-14 minutter ved 175 grader. De skal være godt bagte, men hold øje med dem for lige pludselig går det hurtigt. Lad dem køle af og pynt dem med smeltet chokolade og fint hakkede gojibær. Opbevar dem herefter i køleskabet, for så bliver de hårde og crunchy.

Opskrift fra [www.trine.vesteraa.dk](http://www.trine.vesteraa.dk)