

CHAI

med havrekakor



Chai - Ingredienser 1 port

5 dl vegansk mjölk, tex ris, kokos
1 liten bit färsk ingefära, skalad i bitar
3 nejlikor
4 kardemummakapslar gröna
½ kanelstång
4 svartpepparkorn
ev lite honung

Värm upp mjölken så den kokar.

Häll i alla ingredienser förutom honung
Låt koka på svag värme i 10-15 minuter.

Sila sedan bort kryddorna.

Häll i kopp och tillsätt lite honung om du vill.

Havrekakor- Ingredienser ca 30 st

125 g smör el veganskt smör
1 dl kokossocker
1 tsk bakpulver
0.5 tsk bikarbonat
140 g havremjöl
1 dl havregryn

Låt smöret stå ute en stund så att det blir lite mjukt. Sätt ugnen på 175 grader.

Vispa först smör och kokossocker med en elvisp så att det blir mjukt och väl blandat. Häll i resterande ingredienser och fortsätt att vispa till det har blivit en smidig deg.

Rulla ihop degen till en rulle och skär i 30 bitar.

Rulla alla bitarna till små bollar.

Lägg dem på bakplåten med bakplåtspappret.

Platta till lite lätt men inte så att de blir platta. de kommer att smälta ut lite i ugnen sedan.

Ställ in i ugnen i mitten och grädda i 12-15 minuter.

Låt dem svalna.