



# Oppskrift

## Krønsji Kjeks

<b>Vanskelighetsgrad</b>	Enkel
<b>Tidsbruk</b>	Lage deig ca 10 min. Steke kjeks ca 10-20 min pr brett (2 stk).
<b>Mengde</b>	Ca 14-16 stk kjeks
<b>Anbefalt utstyr</b>	Måleskjeer. Målekopper eller desilitermål. Håndvisp, håndmikser eller kjøkkenmaskin. Bakepapir.
<b>Notat</b>	Hvis du ikke har målekopper bruk litermål: ½ kopp = 1,25 dl og 1 kopp = 2,5 dl.

### Ingredienser

- ½ kopp olje (nøytral type)
- ½ kopp sukker
- ½ kopp brunsukker
- 1 egg
- 1 kopp havregryn (lettkokt type)
- ½ kopp sammalt hvete finmalt
- 2 ts vaniljesukker
- ½ ts natron
- ½ ts kanel
- ½ ts salt
- ½ kopp nøtter, grovkuttet
- ½ kopp tørket frukt, grovkuttet
- ½ kopp sjokolade, grovkuttet

### Fremgangsmåte

Sett først ovnen på 175°C og la den varme seg opp mens du lager kjeksdeigen.

1. Miks sammen olje, sukker og brunsukker i ca ett minutt. Miks så inn egget til det er en jevn røre.
2. Ha i havregryn, mel, vaniljesukker, natron, kanel og salt. Miks det godt sammen til det ikke er noen tørre flekker med ingredienser.
3. Ha i nøtter, frukt og sjokolade og miks/rør det sammen så alt er blandet godt.
4. Lag ca 1,5 - 2 ss store baller med deigen og legg på bakepapirkledd plate. De trenger god plass for å ikke smelte inn i hverandre - maks 8 kjeks pr bakeplate.
5. Stek kjeksene i ovnen på 175°C på hakket i midten eller hakket under. Stek 10-15 minutter for kjeks som sprør på utsiden, men myk inni, eller 15-20 minutter for kjeks som er sprø hele veien gjennom. Pass på mot slutten hvis du steker lenge så det ikke blir brente kjeks.
6. Ta bakeplaten ut av ovnen, dra hele bakepapiret med kjeksene av platen og over på kjøkkenbenken, og la kjeksene avkjøles i ca 5 minutter. Bruk så en stekespade og flytt kjeksene over på rist for videre avkjøling.

### Oppbevaring

Kjeksene oppbevares best i tett beholder i kjøleskap eller fryser for å holde seg sprø. Holder seg minst 1 uke i kjøleskap eller flere måneder i fryseren. Kan også oppbevares noen få dager i romtemperatur, men da blir kjeksene myke.