

# Amerikanske Havregryn-Rosin småkager

COOKIES

## Oatmeal-Raisin Cookies

Makes about 4 dozen cookies

**1½ cups dark brown sugar,  
firmly packed**

**¾ cup mayonnaise**

**1 egg**

**2 teaspoons pure vanilla extract**

**3 cups old-fashioned oats**

**1 cup all-purpose flour,  
unsifted**

**1 teaspoon ground cinnamon**

**½ teaspoon baking soda**

**⅛ teaspoon ground nutmeg**

**¾ cup raisins**

1. In large bowl with mixer at high speed beat together brown sugar, mayonnaise, egg and vanilla for 2 minutes.
2. Reduce speed to low; beat in remaining ingredients.
3. Drop by level tablespoons 3 inches apart on greased cookie sheets; bake in preheated 350° F. oven 10 minutes or until brown.
4. Transfer to wire racks; cool.



Svarer ca. til 4 dusin småkager (ca. 48 småkager)

330 g. brun farin, tæt pakket

180 g. mayonnaise

1 æg

2 teskeer ægte vanilje ekstrakt

255 g. havregryn

136 g. mel

1 teske stødt kanel

½ teske natron

⅛ teske stødt muskatnød

180 g. rosiner

1. I en stor skål blandes/piskes på høj hastighed farin, mayonnaise, æg og vanilje i 2 minutter
2. sæt hastigheden ned til lav, og bland/pisk de sidste ingredienser i dejen
3. læg ved hjælp af spiseske dej på en bageplade, ca. 7 cm fra hinanden. Bagepladen kan enten være smurt eller dækket med bagepapir. Bag dem i en ca. 180 grader forvarmet ovn i 10 min. eller indtil de er brune.
4. overfør dem til en rist – så de kan køle ned.