

## Hafrakökur með súkkulaði

- 115 g smjör, við stofuhita
- 1 ½ dl púðursykur
- 2 msk sykur
- 1 egg
- 1 tsk vanillusykur
- 2 dl hveiti
- 1/2 tsk lyftiduft
- ¼ tsk salt
- 3 dl haframjöl
- 75 g súkkulaði, saxað gróft
- 50 g döðlur saxaðar smátt (má sleppa)

Ofn hitaður í 175 gráður og blástur.

Sykur, púðursykur og smjör hrært saman þar til létt og ljóst.

Eggi bætt úti og hrært vel saman við.

Því næst er hveiti, vanillusykri, lyftidufti, salti, haframjöli, döðlum og suðusúkkulaði bætt út, blandað saman við með sleikju eða örstutt með rafmangspeytara/hrærivél.

Mótaðar kúlur úr deginu með skeið og þeim raðað á ofnplötu klædda bökunarpappír. Passa að hafa þær jafnstórar.

Bakað við 175 gráður í 10-12 mínútur – bökunartími fer eftir stærð.