

## **Hafrakex**

**Áhöld:** skál, mæliskeiðar, desilítramál, sleikja, sleif, kökukefli, kleinuhjól

### **Hráefni:**

6 dl haframjöl

3 dl hveiti

1 dl sykur

1 tsk lyftiduft

$\frac{1}{2}$  tsk hjartarsalt

125 g smjörlíki

1 dl mjólk

Purrefnum blandað saman, smjörlíkið mulið saman við með fingrunum og mjólk bætt úti og hrært saman við. Hnoðað saman og breitt út með kökukefli. Skorið með kleinuhjóli í litla tígla eða ferkantaðar kökur.

Bakað við 180° C í 10-12 mínútur.