

**Havreringar - från Dansweekend 2011 - Britt-Marie Dehlin**

En gammaldags fin kaka, spröd och vacker med god havresmak. Den passar både på kaffebordet och att ätas till olika fruktdesserter. Kakan är hållbar och kan också frysas. Alla som inte har små ringformar kan grädda kakorna på smord plåt. De flyter förstås då ut lite och blir inte lika höga. Men den fina smaken är densamma

.

**25 – 30 stycken:**

- 150 g smör
- 1 dl socker
- 2½ dl havregryn
- 2½ - 3 dl vetemjöl
- 1 kryddmått hjorthornsalt

- 50 g hackad sötmandel

Arbeta ihop alla ingredienserna till en smidig deg. Dela degen i 25 – 30 lika stora bitar, som rullas ut till längder och läggs i väl smorda ringformar. Grädda i 175 – 200 grader i 12 – 15 minuter. Låt kakorna svalna något och lossa dem sedan försiktigt.

Lycka till!