Hafrakökur úr Hvíta húsinu

2 bollar gróft haframjöl

1 dl gróft spelt

1 tsk vínsteinslyftiduft

3/4 b fræ

1 b. þurrkaðir ávextir

1 dl kókosmjöl

1 1/2 tsk kanill

1 1/2 dl kókosolía

1 dl góð matarolía

1/2 dl gott hunang

1/2 tsk salt

Blandið öllu saman, fletjið út á plötu með smjörpappír undir. Bakið í 8-10 mín við 170° Skerið kökurnar um leið og þær koma úr ofninu, en látið kólna á plötunni áður en þær eru teknar af henni. Ég var svo óþolinmóður að ég setti plötuna í ísskápinn....

kveðja, Albert http://www.alberteldar.com/