



## Ingridientai

225 g / 8 unc. sviesto  
350 g / 12 unc. smulkaus rudojo cukraus  
55 g / 2 unc. cukraus pudros  
3 arb. škšt. vaniles ekstrakto  
2 kaišiniai  
300 g / 10 ½ unc. paprastu miltu  
2 arb. škšt. be kaupo bikarbonado sodos  
1 arb. škšt. cinamono  
200 g / 7 unc. valcuotu avižu  
200 g / 7 unc. razinu

## Nurodymai

Šie traškus avižiniai sausainiai pagardinti razinomis, kurios jiems prideda puikaus skonio kramtant. Ir jos negali būti gardesnio skonio, kaip išmirkytos klasikineje „Tetley“ arbatoje.

1. Pakaitinkite orkaite iki 160 C / 310 F / Gas 2 1/2.
2. Sumaišykite sviesta su smulkiu cukrumi ir vaniles ekstraktu, kol mase bus puri ir lengva.
3. Imuškite kiaušinius po viena, tada iberkite miltu, sodos ir cinamono, tada kartu viska sumaišykite.
4. Galiausiai imaišykite avižas ir razinas.
5. Ant ištepto kepimo popieriaus dekite šaukštu pakabinta tešla, sausainius kepkite 12-14 minutes arba iki tol, kol paruduos ju krašteliai. Išimkite iš orkaites, prieš tiekdami ant stalo, atvesinkite ant skyleto padekliuko.

Išeina 20-25 sausainiai

Paruošimo laikas: 20 minuciu

Kepimo laikas: 12-14 minuciu