Peanut butter hundekiks

ca. 50 stk.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.
Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

2 spsk. solsikkeolie
70 gram peanut butter
2.5 dl vand
128 gram grahamsmel
250 gram hvedemel

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 175 grader på varmluft.

Rør olie, peanut butter og vand sammen i en skål. Bland hvedemel og grahamsmel sammen i en anden skål og rør en dl af melblanding i peanut butter blandingen af gangen. Ælt til det bliver en ensformig dej.

Rul dejen ud til den er ca. 1/4 cm. Brug en kødbensformede udstikker eller skær blot dejen i små firkanter.

Kom udskæringerne på en bradepande med bagepapir og bag dem i ovnen i 10-15 minutter indtil de er sprøde. Lad dem afkøle på bradepanden.

Kan holde sig i nogle uger i en tæt beholder.