



# Gluteenittomat kaurahunajakeksit

100g juoksevaa margariinia  
1 rkl [SAM Reilun Kaupan Hunajaa](#)  
3dl gluteenittomia kaurahiutaleita  
1kpl kananmuna  
1,5dl sokeria  
1 rkl gluteenitonta jauhoseosta  
1 tl leivinjauhetta

1. Sekoita kaurahiutaleet juoksevaan margariiniin ja juoksevaan hunajaan
2. Vaahdota kananmuna ja sokeri.
3. Sekoita vaahto kauraseokseen ja lisää joukkoon keskenään yhdistetyt jauhoseos ja leivinjauhe.
4. Asettele taikinanokareita leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
5. Paista 5- 7min 175 asteisessa uunissa.
6. Anna keksien hieman jäähtyä ennen irrottamista leivinpaperilta. Jos haluat kaurakekseille kaarevan muodon, aseta keksit kuivumaan kaulimen päälle.

*(Teemu Alakokkare)*