



## Ingredients

225g/8 oz sviests

350g/12 oz viegli mīksts brūnais cukurs

55g/2 oz smalkais cukurs

3 tējķ. vaniļas ekstrakts

2 olas

300g/10 ½ oz kviešu milti

2 nolīdzinātas tējkarotes ar dzeramo sodu

1 tējķ. kanēlis

200g/7 oz auzu pārslas

200g/7 oz rozīnes

## Directions

Šiem kraukšķīgajiem auzu pārslu cepumiem tiek pievienotas rozīnes, lai piešķirtu tiem gardu staipīgumu. Un vislabāk tie garšo, kad tiek iemērkti krūzīte ar klasisko Tetley garšu.

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 160C/310F/Gas 2 1/2.
2. Sakuliet sviestu, brūno cukuru, smalko cukuru un vaniļas ekstraktu, līdz izveidojas gaiša un gaisīga masa.
3. Pa vienai piesitiet olas, tad iesijājiet miltus, sodu un kanēli un sajauciet, lai veidotos maisījums.
4. Beigās pievienojiet auzu pārslas un rozīnes.
5. Ņemiet pa ēdamkarotei maisījuma un uzlieciet to uz cepamā papīra un cepiet 12-14 minūtes vai līdz cepumu malas paliek zeltaini brūnas. Izņemiet no krāsns, lai tie pirms pasniegšanas atdzistu uz cepešpannas.

Kopā iznāk 20-25 cepumi

Sagatavošanas laiks: 20 minūtes

Cepšanas laiks: 12-14 minūtes