



Bli med og bak gratis

PÅSKE-  
COOKIES!

Lengter du hjem til påske får du også sjansen til å teste om påskecookies kan dempe hjemlengselen litt.

03-04-2019 13:05 CEST

## Bak påskecookies mot hjemlengsel

Av Steffen H. Greff, adm. dir SiO Mat og Drikke

**Torsdag 4. april på Deilig Frederikke og fredag 5. april på NIH Spiseri inviterer vi i SiO Mat og Drikke deg som er student til å bake påskecookies med oss. Vi vil gjerne skape litt hjemlig hygge og påkestemming som et avbrekk fra lesesalen.**

Skal du hjem til påske eller skulle du gjerne tatt en tur hjem? Remi Gagnaire, vår baker på Deilig Frederikke står bak oppskriften, og den er gammel og

velprøvd. Remi har pleid å lage disse cookiene for å kurere hjemlengsel, og vi tror flere enn Remi har litt hjemlengsel nå når påsken nærmer seg.

Det er andre gang vi holder bakeverksted før påske, og vi håper det blir like godt tatt i mot som i fjor. Kom alene eller sammen med noen og bli med å skape påkestemning! Du kan få med deg cookies hjem.

Lengter du hjem til påske får du også sjansen til å teste om påskecookies kan dempe hjemlengselen litt. Prøv gjerne oppskriften hjemme også.

### **Påskecookies (ca. 20 stk) (Inneholder gluten)**

2stk egg (romtemperert)

12g vaniljesukker

10g bakepulver

5g natron

5g salt

175g smør

110g farin sukker

175g brunt sukker (har sukkeret ditt blitt gammelt og hardt- varm det i mikrobølgeovn, så blir det som nytt)

125g havregryn

325g hvetemel

For å få best mulig resultat, er det viktig at egg og smør er romtemperert. Ta ut smøret og eggene fra kjøleskapet som det første du gjør.

## Fremgangsmåte:

Bland sammen smør, sukker, havregryn, natron og bakepulver. Tilsett egg – litt om gangen.

Når blandingen er jevn, tilsettes hvetemel. Bland forsiktig og så lite som mulig.

Porsjonere ut og flat ned på brett med bakepapir på.

Cookie-ene stekes ca. 12 min på 160 grader i forvarmet ovn.

---

*Studentsamskipnaden SiO leverer tjenester til ca. 71 000 studenter ved 28 læresteder i Osloregionen. SiOs ambisjon er å gjøre Oslo til Norges mest attraktive by å studere i, gjennom å bidra til by- og campusutvikling og et attraktivt boligtilbud. SiO tilbyr ca 9000 studentboliger, helse-, rådgivning- og karrieretjenester, barnehageplasser, serveringssteder og et bredt treningstilbud gjennom SiO Athletica. SiO har 890 medarbeidere (500 årsverk) og en omsetning på om lag 1,1 milliarder kroner. [www.sio.no](http://www.sio.no).*

## Kontaktpersoner



### **Nina Langeland**

Pressekontakt

Kommunikasjonsdirektør

nina.langeland@sio.no

926 18 141



**Fam Karine Heer Aas**

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

[fam.karine.heer.aas@sio.no](mailto:fam.karine.heer.aas@sio.no)

900 82 746