

De Schoolkok

Havermoutkoekjes



Ingrediënten voor 12 stuks:

- 75 gram havermout
- 65 gram volkoren meel
- 35 gram suiker
- 1 theelepels kaneel
- 75 gram roomboter
- 2 eetlepels melk

Materiaal: bakpapier, bakplaat, beslagkom, lepel, mes, oven, snijplank, vershoudfolie, weegschaal



	Zet alle ingrediënten klaar en weeg juiste hoeveelheden af op de weegschaal.
	Snij de boter in kleine stukjes.
	Doe alle ingrediënten in de beslagkom.
	Kneed alles met de hand goed door elkaar tot een mooie deegbal.
	Druk het deeg een beetje plat en doe er vershoudfolie omheen. Leg het een half uur in de koelkast.
	Verwarm de oven voor op 160°C.
	Haal het deeg uit de koelkast.
	Verdeel het deeg in 12 stukjes en rol er balletjes van.
	Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.
	Druk de deegballetjes plat met je hand tot ronde koekjes.
	Leg de koekjes op het bakpapier op de bakplaat.
	Zet de bakplaat in de oven.
	Bak de koekjes gaar en bruin in 20 à 25 minuten.
	Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Tip: je kunt de koekjes nog versieren met gesmolten chocolade!

