

Havermoutkoekjes

Ingrediënten

- 80 gram havermout
- 60 gram zelfrijzend bakmeel
- 70 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gram gesmolten boter
- 1 ei

Bereidingswijze

Voeg de ingrediënten bij elkaar in de beslagkom. Goed roeren. Leg het bakpapier op de bakplaat. Leg een halve eetlepel deeg per koekje op de bakplaat. Druk het deeg plat tot 0,5 cm dikte.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Bak de koekjes in 22-25 minuten. De koekjes zijn klaar als er een bruin randje om de buitenkant van het koekje zichtbaar is.

Laat de koekjes afkoelen.