



Havermoutkoekjes

voorbeeldfoto:



Dit heb je nodig:

- 60 gr zelfrijzende bloem, 75 gr zachte boter, 100 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 ei, 75 gr havermout
- Mengkom, lepel, weegschaal, vershoudfolie, bakpapier, bakplaat, ovenwanten



Werkplan:

stap 1: Vraag aan de juf of meester om de oven voor te verwarmen op 165 graden.

Doe de suiker, de vanillesuiker en de malse boter (in stukjes) in de grote kom en **meng** alles met de lepel.

stap 2: Doe er het ei en de bloem bij. **Roer** eerst, en als dat te moeilijk wordt, begin je te **kned** met je handen.

stap 3: Voeg er tot slot de haver mout aan toe en **kne** tot een mooi deeg. **Ma**ak er een dikke rol van en wikkel deze in huishoudfolie. **La**t dit 10 minuutjes rusten in de koelkast. Doe ondertussen al de **afwas**. Afwaswater nog niet laten lopen!

stap 4: **Sn**ijd nu de rol in plakjes van een halve tot één centimeter dikte. **Leg** deze op de bakplaat. **Z**et ze gedurende 15 minuten in de oven. **Z**et de keukentimer op.

stap 5: De meester of juf **ha**alt de bakplaat uit de oven. Nog even laten **afko**elen en... Smakelijk!

Vergeet de keuken niet **proper** te maken ;-)