



Voeding

Bak je eigen haverhout koekjes:

Werkwijze

1. Was je handen.
2. Weeg de ingrediënten goed af!
3. Pak de benodigde materialen.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden
5. Snij de chocolade in fijne stukjes
6. Doe de boter in een kom met de suikers en de vanillesuiker.
7. Voeg het ei toe en mix het tot een egale massa
8. Voeg de bloem, haverhout, bakpoeder en zout toe.
9. Roer het tot een mooi deeg.
10. Voeg de rozijnen en chocolade toe en kneed het door het deeg
11. Maak van het deeg 12 gelijke bolletjes.
12. Leg deze op het bakpapier en druk ze plat.
13. Bak de koekjes goudbruin in 10 a 12 minuten in de oven.
14. Laat de koekjes na het bakken goed afkoelen.

Bak je liever appelbollen?!

Bekijk het instructiefilmpje op de site!



Ingrediënten: voor 4 personen

- 44 gram fijne kristalsuiker
- 44 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl- vanille suiker
- 85 gram bloem
- 60 gram haverhout
- 1 tl- bakpoeder
- 1 snuf zout
- 2 eetl. Rozijnen
- 2 blokjes pure chocolade

Zelf toevoegen

- 25 gram margarine
- 1 klein ei (maat M)

Materialen

- Beslagkom
- Theelepel
- Bakje
- Snijplank wit
- Bakpapier
- Bakplaat
- Afvalbakje

Tip: vervang de rozijnen door cranberry of ander gedroogd fruit