



## Havermoutkoekjes

Deze koekjes werden door de gezinshulp van de familie van Mats\* gemaakt als portie troost. Deze koekjes kunnen niet in een specifieke vorm of met de stempel gemaakt worden. Het voordeel is dat ze erg snel klaar zijn en gemakkelijk te bakken. Dit zijn koekjes die je ook tijdens de wandeling, fietstocht,... kan meenemen om samen te eten.

### Wat heb je nodig?

- 250g havermout
- 150g boter
- 125g bloem
- 1/2 pakje bakpoeder
- 200g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 ei

### Hoe ga je aan de slag?

Smelt de boter. Doe de havermout in een grote kom en giet hier de gesmolten boter over en laat even intrekken. Voeg daarna alle andere ingrediënten toe en meng goed. Maak kleine balletjes op een bakplaat bedekt met bakpapier en duw deze balletjes plat met een lepel of met je hand. Bak de koekjes 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.

