

Havermoutkoekjes / Rolled oats cookies



De boodschappen

30 gram boter
50 gram suiker
50 gram l.bruine basterdsuiker
1 vrije uitloop ei
1 theelepel vanille
65 gram havermoutvlokken
100 gram meel
1 theelepel bakpoeder

Zo maak je havermoutkoekjes

Verwarm de oven voor op 190°C

Mix de boter en de twee suikers romig, mix het ei en de vanille er door.

Voeg havermout, meel, zout en bakpoeder toe en mix het door elkaar tot een kleverige massa.

Rol tussen je handen balletje van het kleverige deeg.

Leg de balletjes iets uit elkaar op de bakplaat, deze koekjes lopen wat uit.

Dat is de reden waarom je ze niet plat hoeft te drukken.

Bak de koekjes in +/- 12 minuten lichtbruin.

Laat de havermoutkoekjes iets afkoelen op een rooster.

Havermoutkoekjes / Rolled oats cookies



Shopping list

30g butter
50g caster sugar
50g light brown demerara sugar
1 free range egg
1 teaspoon vanilla essence
65g rolled oats
100g plain flour
1 teaspoon baking powder

How to make oatmeal cookies

Preheat the oven to 190 ° C

Mix the butter and both sugars creamy, mix in the egg and the vanilla.

Add oatmeal, flour, salt and baking powder, mix until all is combined in a sticky dough.

Roll sticky dough balls between your hands.

Place the balls slightly apart on the baking tray, these cookies run a bit out.

That's why you do not have to flatten them

Bake the cookies in approximately 12 minutes light brown.

Allow the rolled oats cookies to cool slightly on a wire rack.