

# Havermoutkoekjes

(24 stuks)

Oven: 190 °C – 10 minuten

## Ingrediënten:

- 130 g havermout
- 120 g bloem
- 60 g zachte boter
- 2 eieren
- 1 tl kaneel
- 75 g walnoten
- 4 g bakpoeder
- 100 g witte suiker
- 100 g bruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 6 g zout



## Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Klop de zachte boter met de beide soorten suiker en de vanillesuiker rustig luchtig.
- Meng in de mengkom de bloem, havermout, bakpoeder, kaneel en zout met een garde. Voeg het bloemmengsel toe en draai het tot een glad beslag.
- Hak de walnoten en voeg toe.
- Knijp met een ijsschep 24 kleine bolletjes van het beslag op een met bakpapier beklede plaat.
- Bak de koekjes in circa 10 minuten gaar.
- Leg ze op een rooster en laat ze geheel afkoelen.