



## Havermoutkoekjes

### Ingrediënten:

185 gram (room)boter, 150 gram rietsuiker, ½ zakje vanillesuiker, 1 ei, 60 gram speltbloem, een zakje bakpoeder of 1 flinke dessertlepel baking soda, een mespuntje zout, 1 a 2 dessertlepels kaneel en 250 gram havermoutvlokken.

### Bereiding:

Klop de suiker en de vanillesuiker door de zachte boter. Klop het ei los en meng het door het boter/suikermengsel. Zeef en meng de bloem, het zout, het bakpoeder of de baking soda en het kaneelpoeder. Voeg de havermoutvlokken toe en kneed alle ingrediënten goed door elkaar. Laat het deeg afgedekt rusten in de koelkast.

Verwarm ondertussen de oven voor op 160 graden.

Maak van het koude deeg stevige balletjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druk ze een beetje plat.

**Tip!** Als de deegballetjes door het rollen wat warm zijn geworden, leg ze dan nog even in de koelkast.

### Afbakken:

Bak de koekjes gaar in ongeveer 15 a 20 minuten en laat ze afkoelen.

Smakelijk eten.