

Haverkoekjes



Ingrediënten:

- 75 gram volkorenmeel
- 75 gram havervlokken
- 70 gram rozijnen
- 2 lepels sesamzaad
- 100 gram biologische roomboter
- 1 lepel honing

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in een kom en snijd met twee messen de boter in kleine stukjes.
2. Kneed vervolgens met de handen tot een samenhangend deeg. Blijft het geheel te droog voeg er dan een beetje water aan toe.
3. Vorm een rol van het deeg en laat deze opstijven in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd er plakjes van en verdeel ze over de bakplaat. In ongeveer 15 minuten zijn de koekjes gaar en bruin.

"Krijg je geen bezoek, dan adviseer ik je om de helft van het recept te nemen."

