

Havermoutkoekjes

Bron: www.damhert.com

Recept voor 32 koekjes

Ingrediënten:

120g zelfrijzende bloem
150g havermout (havervlokken)
110g boter
130g Tagatesse
1 ei



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
2. Voeg alle ingrediënten samen en kneed tot een deeg.
3. Rol het deeg uit tot +/- 5mm dikte en steek uit met een vormpje.
4. Bak de koekjes in het midden van de oven gedurende 20-25 minuten.
5. Eet smakelijk.

Voedingswaarde per koekje:

70 kcal
1,5 gram eiwit
3,5 gram vet
9 gram koolhydraten