

## **Bak 40 koekjes**

### **Dit heb je nodig:**

- 225 gr havervlokken
- 165 gr lichtbruine suiker
- 1 tl bakpoeder
- 115 gr boter of margarine
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract

### **Zo doe je het:**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de havevlokken met de suiker en het bakpoeder.
3. Smelt de boter of margarine op een zacht vuurtje in een steelpannetje of in de magnetron op laag vermogen.
4. Doe de gesmolten boter bij de ingrediënten.
5. Roer er ten slotte het ei en het vanille-extract door.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
7. Schep met een lepel kleine hoopjes deeg op de bakplaat met redelijk wat afstand ertussen.
8. Strijk ze een beetje open tot mooie rondjes.
9. Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de koekjes 10 minuten, of tot ze goudbruin zijn.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.