



### *Wat heb je nodig? (10 koekjes)*

- 45 GRAM HAVERMOUT
- 20 GRAM KOKOSSNIPPERS
- 10 GRAM ZADEN/PITTEN
- 75 GRAM GEMENGDE, ONGEZOUTEN NOTEN
- 50 GRAM GEDROOGD FRUIT, KLEIN GESNEDEN
- 1 RIJPE BANAAN
- 1 EL VANILLE AROMA
- 3 EL HONING
- 2 EETLEPELS GESMOLTEN KOKOSOLIE

# HAVERMOUTKOEKJES MET NOTEN

## *Wat moet je doen?*

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C. DOE DE HAVERMOUT, KOKOSSNIPPERS, ZADEN/PITTE, NOTEN, GEDROOGD FRUIT, BANAAN, VANILLE-AROMA, HONING EN KOKOSOLIE IN HET HAKMOLENTJE VAN DE STAAFMIXER (EVENTUEEL IN MEERDERE LADINGEN) OF KEUKENMACHINE. HUSSEL ALLES DOOR ELKAAR. MAAK VAN HET DEEG BOLLETJES MET JE HANDEN EN LEG OP EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT. DRUK DE BALLETTJES PLAT EN BAK DE KOEKJES IN 25-30 MINUTEN GOUDBRUIN.

GENIET ERVAN!