

# recept: brosse haverkoeken

## ingrediënten

- › 100 gram ongezouten roomboter
- › 75 gram lichtbruine basterdsuiker
- › 120 gram bloem
- › 70 gram havermout
- › snuf zout
- › 1 tl vanille-extract

## porties | vorm

12 koeken

## bewaren

In een luchtdichte verpakking blijven de koekjes minimaal twee weken goed. In de vriezer tot 3 maanden.

## bereiding

- › Klop boter en suiker romig. De rest van de ingrediënten kun je tegelijk toevoegen, kneed tot een stevig deeg.
- › Maak een rol van het deeg (ongeveer 5 cm in doorsnede) en rol in keukenfolie. Laat minimaal een uur rusten in de koelkast.
- › Snijd de rol in plakjes van 1 cm dik en leg de koeken op een met bakpapier beklede bakplaat.
- › Bak de haverkoeken in ongeveer 12 minuten op 190°C (boven- en onderwarmte) of tot de randjes goudbruin kleuren.
- › Laat de koekjes enkele minuten op de bakplaat afkoelen voordat je ze naar een rooster verplaatst om helemaal af te koelen.

