

Knapperige havermoutkoekjes

Nodig

125 gram havermout (zie opmerking 2)
125 gram boter
125 gram suiker
125 gram tarwemeel
2 koffielepels natriumbicarbonaat (of bakpoeder)
2 zakjes vanillesuiker (of koffielepel vanille-essence)
1 ei

Opmerking 1: tarwemeel en bakpoeder kun je natuurlijk vervangen door zelfrijzende bloem.

Opmerking 2: havermout verschilt sterk van merk tot merk, vooral wat betreft de vermaling. Sommige merken hebben meer vlokken en minder fijne bloem. Hou daar rekening mee. Bij grovere vermaling dien je meer havermout (of meer tarwemeel) toe te voegen, anders worden de koekjes heel plat en zeer breekbaar. Ze kunnen eventueel ook op de bakplaat tegen elkaar komen en het resultaat is dan één grote havermoutkoek. Ik gebruik Carrefour havermout en 100 gram boter. Bij Quakers havermout mag je meer boter gebruiken. Ook de manier van kneden en de duurtijd ervan heeft invloed op het resultaat.

Bereiding

Voeg alle ingrediënten samen en kneed enkele minuten.
Leg het deeg op een stuk afdekkfolie en vorm een rol (ongeveer 3 vingers in diameter).
Plaats het deeg in de koelkast voor minstens 1 uur tot het goed opgesteven is.

Verwarm de oven voor op 160 graden.
Snijd het deeg in ronde plakjes en leg ze op bakpapier op een bakplaat.
De dikte van de plakken kies je zo dat de plakjes ongeveer 20 tot 25 gram wegen per stuk.

*OPMERKING: Je kan het deeg ook verdelen in bolletjes van 20 tot 25 gram.
Druk deze plat tot een ronde schijf van ong. 3 cm doormeter.
Op deze manier krijg je koekjes van exact dezelfde grootte.*

Laat genoeg ruimte tussen de plakjes want tijdens het bakken worden ze heel wat groter.
Bak de koekjes gedurende 20 - 30 minuten.

Let op : controleer geregeld dat de koekjes niet te bruin worden.