



Pot vol koekjes!

Je hebt nodig:

100 gr. bloem

0,5 theelepel bakpoeder

0,5 theelepel maagzout (zuiveringzout)

50 gr. kandisuiker

50 gr. witte suiker

50 gr. havermout

40 gr. chocolade stukjes

60 - 70 gr. M&M's

Glazen bokaal van 500 g met deksel

Weegschaal

Stamper (bijvoorbeeld een cocktailstamper)



Hoe pak je het aan?

Weeg de benodigdheden nauwkeurig af met de weegschaal!

1. Vul de glazen bokaal eerst met de bloem, het bakpoeder, het zuiveringszout en stamp goed aan.

2. Voeg nu de kandijsuiker toe en stamp weer goed aan.

3. Voeg vervolgens de witte suiker toe. Stamp weer goed aan.

4. Doe de havermout erbij en stamp het geheel opnieuw aan. .

5. Voeg de chocoladebolletjes toe.

6. Als laatste vul je de pot met M&M's. Als je allergisch bent voor noten, dan voeg je meer chocolade toe en laat je de noten weg.

7. Sluit je pot.





Koekjes bakken!

Toevoegen: 1 losgeklopt ei en 50 g boter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leeg de inhoud van deze pot in een kom.

Mix de natte ingrediënten bij elkaar en voeg ze bij de droge ingrediënten.

Mix alles door elkaar.

Maak balletjes met een doorsnede van ongeveer 1 cm.

Druk ze plat op een bakplaat met bakpapier.

Bak de koekjes ongeveer 10à15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.



Laat het smaken!

