



Havermout-kaneel koekjes



INGREDIËNTEN

Voor 12 koekjes:

- 100 g amandelpoeder
- 110 g ongezouten boter
- 50 g sucralose kristalkorrel
- 10 g havermout *(als je echt van kaneel houdt, kan je hier ook havermout toevoegen met kaneelsmaak)*
- ¾ theelepel kaneel
- ½ theelepel vanille-extract
- ½ theelepel bakpoeder
- 140 g amandelschilfers
- 1 ei

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng het amandelpoeder met de ongezouten boter en de zoetstof tot er zich een mooi geheel vormt

Voeg nu de havermout toe en roer het onder het beslag

Voeg de kaneel, het vanille-extract en de bakpoeder toe en roer nog eens goed door

Roer het ei onder het beslag

Hak de amandelschilfers in kleinere stukjes en meng het goed met het deeg

Verdeel telkens 1 eetlepel deeg over een bakpapier. Je draait ze best in bolletjes

Voor je ze in de oven stopt, kan je ze platdrukken met een lepel

Bak de koekjes 14 minuten op 180°C

Laat ze achteraf een uurtje rusten

✓ **197** kcal
-8,3g
suiker*

PER COOKIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu