

### **Havermoutkoekjes:**

150 gram	lemairemeel of speltmeel en 1 theelepel bakpoeder (natuurvoedingswinkel of molen)
2 eetlepels	honing
150 gram	roomboter
150 gram	havervlokken (natuurvoedingswinkel)
1	ei

Klop het ei los, voeg de honing en boter toe en meng het geheel goed door elkaar.

Meng in een aparte kom de meel en havervlokken door elkaar en meng het geheel met het botermengel.

Kneed er met de hand een bal van.

Bakblik invetten en de koekjes uitsteken en op het bakblik leggen.

In een matig warme oven van ongeveer 160 graden de koekjes licht bruin bakken in circa 20 minuten.

