

CRANBERRYCOOKIES

22



***Ik kreeg ooit een overheerlijk recept van cranberrycookies.
Ik haalde het vanonder het stof en maakte er een nieuwe,
verbeterde en zelfs gezondere versie van.
En ik deel het recept graag met jullie!***

***De ingrediënten zijn voor redelijk veel koekjes, maar ze
bewaren echt lang in een blikken doos.
Dus niet zo erg om een grote lading ineens te maken,
als de oven dan toch al heet is ...***





INGREDIENTEN

- 250 gram cranberry's (gedroogde)
- 250 gram boter (kamertemperatuur)
- 200 gram bloem
- 200 gram suiker
- 100 gram zonnebloempitten
- 100 gram hazelnoten (in stukjes)
- 2 eieren
- 250 gram havermout
- 2 theelepels kaneel
- 1 theelepel bakpoeder

De stappen zijn zo eenvoudig, dat er zelfs geen stappen zijn. Alles gewoon mengen. Ik doe wel de cranberry's er als laatste bij, anders worden ze helemaal moes en heb je geen stukjes meer in de koekjes. Bakken op 180°C, een kwartiertje ongeveer, maar je kan eigenlijk best de kleur een beetje in 't oog houden.

Smakelijk!
Ann Van der Flaas



LEES ONLINE