

Recept 1

- 2 kopje havermout
- 1 kopje bloem
- 1 kopje suiker
- 1 kopje kokos
- 1 eetl. honing of stroop
- 250 gram boter
- 1 theelepel bakpoeder

Meng de bloem, suiker, kokos en de bakpoeder in een kom. Verwarm de boter tot die gesmolten is, en voeg de honing of de stroop toe. Meng de boter met de droge ingrediënten en voeg als laatste de havermout toe. Met een ijs-schep maak je er vervolgens bolletjes van en leg deze op een ingevetten bakplaat en laat het in 30 minuten gaar worden in de voorverwarmde oven op ca. 180 graden.

Recept 2

- 1/2 kopje bloem
- 1/2 theelepel zout
- 1/4 theelepel bakpoeder
- 3/4 kopje suiker
- 1/2 kopje boter
- 3/4 kopje vanille
- 1 ei
- 1 1/2 kopje havermout
- 1/2 kopje rozijnen.

Meng de droge ingrediënten, behalve de havermout. Smelt de boter met de suiker en de vanille. Haal van het vuur en klop het ei erdoor. Meng het met de droge ingrediënten, de havermout en de rozijnen. Maak met een ijs-schep hoopjes deeg op een ingevet bakblik. Laat in 12-15 minuten gaar worden in een voorverwarmde oven op 180 graden.