



YLVA'S GEHEIME RECEPTEN

VIKINGKOEKJES

INGREDIËNTEN:

- 150 G GESMOLTEN MARGARINE
- 160 G BRUINE SUIKER
- 4 EETLEPELS AHORNSIROOP
- 90 G HAVERMOUT
- 120 G BLOEM
- 2 EETLEPELS HAVERMELK (OF KOEMELK)
- 1 THEELEPEL BAKPOEDER

VOOR HET GLAZUUR: ZWARTE CHOCOLADE EN EEN BEETJE BOTER

STAP 1
MENG DE INGREDIËNTEN. DE HAVERMOUT VOEG JE ALS LAATSTE TOE.

STAP 2
VUL EEN THEELEPEL MET EEN BOLLETJE DEEG EN LEG HET OP EEN SILICONEN BAKVEL (OF BAKPAPIER). LAAT GENOEG AFSTAND TUSSEN DE KOEKJES WANT ZE MOETEN NOG RIJZEN ...

STAP 3 (OPGELET: VRAAG EEN VOLWASSENE OM JE TE HELPEN!)
LAAT DE KOEKJES ONGEVEER 10 MINUTEN BAKKEN IN EEN OVEN VAN 180 °C. LAAT ZE VERVOLGENS AFKOELEN VOOR JE ZE VAN DE BAKPLAAT HAALT.

STAP 4
BESTRIJK DE KOEKJES MET GESMOLTEN CHOCOLADE EN LEG ZE MET DE CHOCOLADEKANT OP EEN SILICONEN BAKVEL. ZET DE KOEKJES EVEN IN DE KOELKAST VOOR JE ZE LOSMAAKT.



MIAM MIAM

