

# Koekjes in een kruidig jasje



2<sup>de</sup> graad

## Ingrediënten voor 500gr meel

500 gr tarwemeel, 1 zakje bakpoeder, handvol havervlokken, vanille rijstmelk, 100gr plantaardige margarine, ½ mok agavestroop, ½ mok rijststroop, koekkruiden.

## Bereiding

- Doe het tarwemeel, de bakpoeder en de havervlokken in een kom.
- Meng de vanille rijstmelk, agavestroop, rijststroop, plantaardige margarine in een aparte kom.
- Voeg het geheel samen en roer tot je een homogeen stevig beslag bekomt.
- Voeg koekkruiden toe naar smaak.
- Koekjes vormen en bakken in de oven op 180°C



Vervang het tarwemeel door 250gr amandelmeel + 250gr glutenvrij havermeel + 3 eetlepels arrowroot  
Vervang de havervlokken door glutenvrije havervlokken.