



Chocolade-haverkoekjes

Lekkere gezonde chocolate chip cookies

Chocoladekoekjes..... wie is er niet gek op?!

Soort activiteit	Koken
Doelgroep	1-4 jaar
Ontwikkelingsgebied	cognitief, motorisch
Vorbereidingstijd	5 minuten
Duur activiteit	30 minuten

Wat heb je nodig?

- Kom
- Mixer of keukenmachine
- Snijplank
- Mes en vork
- Bakplaat
- Bakpapier

Ingrediënten: voor ongeveer 8 koekjes

- 75 Gram havermout
- 75 Gram speltmeel
- 50 Gram gedroogde dadels (zonder pit)
- 50 Gram extra pure chocolade
- 1 Ei
- Snufje zout
- 2 El honing
- 3 El kokosolie
- Optioneel: 50 milliliter water
- Optioneel: Rozijnen



Vorbereiding

Verzamel de benodigde ingrediënten en materialen die je nodig hebt voor het maken van deze gezonde traktatie.

Aan de slag!

1. Haal de bakplaat uit de oven en leg er bakpapier op.
2. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.
3. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kom, maar laat de chocolade en het water nog even staan.
4. Meng alle ingrediënten met een mixer of in een keukenmachine kort door elkaar. Het mag best wat grof zijn. Als het toch te droog is kun je er wat water bij doen. Mocht het dan weer te nat zijn doe je er simpelweg wat speltmeel bij.

Stap in de kinderwereld!





5. Nu is het tijd om de chocolade in kleine stukjes te hakken! Leg de chocolade op een snijplank en hak het met een (bestek)mes voorzichtig in kleine stukjes. Prak de stukjes hierna met een vork door het beslag.
6. Pak nu telkens een klein beetje deeg uit de kom en vorm hier een bolletje van.
7. Druk ze hierna plat op de bakplaat. Dat worden de koekjes!
8. Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin. Houd ze tussendoor wel goed in de gaten, zodat je zeker weet dat het goed blijft gaan.

Eet smakelijk!

