



# Thermomix havermout appel koekjes

## Ingrediënten

- 50 gr rozijnen ( 15 min laten laten weken in water)
- 30 gr kokosolie
- 2 eieren
- 150 gr havermout
- 2 appels
- 1 kl kaneel ( facultatief )



## Instructies

- Oven voorverwarmen op 180 graden
- Voeg 2 appels ( geschild, zonder klokhuis) toe aan de mengbeker 1 sec/ snelheid 5
- Haal uit zet opzij
- Voeg zonder mengbeker ter reinigen 30 gr kokosolie 1 min /50 graden/snelheid 1
- Voeg terug de appels toe samen met 2 eieren, 150 gr havermout, 1 kl kaneel ( facultatief )En de rozijnen 15 sec/snelheid 5
- Leg op de bakplaat een bakpapier en verdeel het mengsel over op het bakpapier in één geheel
- Bak gedurende 30 min, leg vervolgens op de koek een bakpapier en bak nog 20 min
- Haal uit laat afkoelen en schuur de koek in verschillende koekjes