

Haver Cookies Sinaasappel

Image



Haver Cookies Sinaasappel

Heerlijke haver koeken met sinaasappelstukjes!

190 °C

16 min

28 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Bak Speciaal Haver Cookies 100%

150 gram Boter 15%

60 gram Water 6%

Vulling:

200 gram Bak Speciaal Sinaasappelstukjes 20%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Draai de boter en de **Bak Speciaal Haver Cookies** in de kruim en voeg vervolgens het water toe.
2. Zodra het deeg gevormd is, de **Bak Speciaal Sinaasappelstukjes** erdoor draaien.
3. Gelijkmatische pillen rollen van 4 cm Ø en het deeg minimaal 12 uur laten koelen in de koelkast.
4. Vervolgens de pillen op 50 gram (ca. 3 cm) snijden en bakken.

Haver Cookies zijn origineel zacht van binnen en krokant aan de buitenkant.

Image

