

BAKOVA KOEKJES MAKEN VOOR JE HOND

Ik heb mijn honden weer blij gemaakt met een nieuw bedacht recept. Ze zijn namelijk dol op banaan, kokos en de geur van vanille (ik ook trouwens) dus heb ik bananen – kokos- vanille- koekjes gemaakt. Ze zijn mooi geworden en ruiken heerlijk.

Polly heeft er zelfs al twee gepikt voordat ze in de oven gingen.

Ik heb zachte en harde koekjes gemaakt. De zachte koekjes moet je in de diepvries bewaren. De harde koekjes kun je gewoon in de koekentrommel bewaren.



Polly: "ik heb niets gedaan hoor!"



SMEUIGE BAKOVA SNACKS

Wat heb je nodig?

- 650 gram banaan - ongeveer 5-6 bananen
- 100 gram kokosrasp
- 5 ml vanille-extract of rasp van vanillestokjes
- 5 eieren- Large



- 350 gram havermoutmeel- ik doe havermoutvlokken in de keukenmachine
- 200 gram boekweitmeel
- 50 gram kokosmeel

En nu?

- Oven op 180 graden;
- Bananen fijnmalen met de keukenmachine;
- Eieren erdoor en dan alle andere ingrediënten erbij doen;
- Deeg in bakblik doen en bovenkant met water of kokosmelk afstrijken;
- 40-45 minuten afbakken op 180 graden;
- Gewenste koekformaat snijden VOORDAT je de koek laat afkoelen;
- Laten afkoelen voordat je ze in de diepvries bewaart.

Let op!

Afhankelijk van de rijpheid van de bananen moet je er misschien OF nog wat boekweitmeel bij doen OF nog een ei (meer vocht of minder).

Your dogs will love you!

HARDE BAKOVA KOEKJES

Wat heb je nodig?

- 650 gram fijngeprakte banaan (keukenmachine)- ongeveer 7 bananen
- kokosolie
- 4 eieren
- 500 gram havermoutmeel
- 100 gram kokosmeel
- Groot bakblik met bakpapier
- Cookie cutters als je mooie figuurtjes wil maken (Wilton)
- Deegroller
- Extra boekweit- of havermoutmeel om de plank te bestrooien



“mmmm, we hebben er weer zin in!”

En nu?

- Oven op 200 graden voorverwarmen;
- Banaan in keukenmachine pureren;
- Deeg kneden met alle ingrediënten – afhankelijk van de dikte van het deeg (het moet goed uitrolbaar zijn) voeg je wat extra kokosolie toe of wat extra havermoutmeel;
- Delen van het deeg tot bal kneden en uitrollen;
- Koekjes uitsnijden;
- Koekjes op bakblik leggen en in 45 minuten op 200 graden afbakken.



Klaar voor de oven!



©Carine Stuurman-Jansen september 2018