

BANAAN WAFELS

Ingrediënten (voor ± 6 wafels)

- ✓ 3 rijpe bananen
- ✓ 2 eieren
- ✓ 75 gram havermout
- ✓ 100 ml magere/ volle yoghurt
- ✓ 1/2 theelepel bakpoeder
- ✓ snuf kaneel (optioneel)
- ✓ bakspray of olie



Bereidingswijze

1. Maal de havermout tot meel en doe deze in een mengkom (kan met een blender). Prak de rijpe bananen tot moes en voeg deze toe.
2. Breek de eieren boven het beslag en schenk de yoghurt erbij. Voeg het bakpoeder en eventueel wat kaneel toe (naar eigen smaak). Meng tot een glad beslag.
3. Verwarm het wafelijzer voor en spray in met wat bakspray of gebruik een beetje olie om in te vetten. Gebruik niet te veel vetstof. Dit zal er zeker niet voor zorgen dat je wafel gemakkelijker uit het ijzer komt.
4. Schep met een soeplepel wat van het beslag op het wafelijzer en doe deze dicht. Bak de banaan havermout wafels in een 4-5 tal minuten goudbruin. Let op, want per wafelijzer kan de baktijd verschillen!
5. Serveer de banaan havermout wafels met wat yoghurt, fruit,...