

# Recept: Havermout banaan wafeltjes



Gezonde en heerlijke wafels gemaakt met havermout en banaan. Perfect voor een voedzaam ontbijt of tussendoortje!

Bron: laurabakery.nl



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

15 minuten



Moeilijkheidsgraad

Makkelijk

## Ingrediënten:

Omrekening naar 8

<input type="checkbox"/> Amandeldrink of rijstdrink	300 ml
<input type="checkbox"/> Eieren	2
<input type="checkbox"/> Bakpoeder	1 tl
<input type="checkbox"/> Zout	1 snuf
<input type="checkbox"/> Kaneel	0,5 tl
<input type="checkbox"/> (Kokos)suiker	2 el
<input type="checkbox"/> Rijpe banaan	1
<input type="checkbox"/> Havermout	225 gram
<input type="checkbox"/> Milde olijfolie	1 el
<input type="checkbox"/> (Kokos)olie voor invetten	Naar behoefte
<input type="checkbox"/> Kokos of Griekse yoghurt	voor erbij
<input type="checkbox"/> Vers fruit	Voor erbij

# Bereidingswijze

## Beslag Maken

- Doe alle ingrediënten (amandeldrink/rijstdrink, eieren, bakpoeder, zout, kaneel, suiker, banaan, havermout en olijfolie) samen in de blender.
- Mix tot je een glad beslag hebt. Zorg dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

## Wafelijzer Voorbereiden

- Verhit het wafelijzer volgens de instructies van je apparaat.
- Vet het wafelijzer in met (kokos)olie om te voorkomen dat de wafels aanplakken.

## Wafels Bakken

- Schep kleine hoopjes beslag op het wafelijzer.
- Bak de wafels tot ze goudbruin zijn. Dit duurt ongeveer 2-4 minuten, afhankelijk van je wafelijzer.
- Open het wafelijzer **niet** tijdens het bakken voor het beste resultaat.

## Serveren

- Haal de wafels voorzichtig uit het wafelijzer.
- Tip:** Serveer de wafels met ongezoete (kokos)yoghurt en verse bessen voor een heerlijke en gezonde combinatie.
- Je kunt ook variëren met andere toppings zoals honing, pindakaas of vers fruit.