



HAVERMOUTWAFELS

#FoodieFriday

Benodigdheden (4 wafeltjes)



- 40g havervlokken
- 1 banaan
- 0,5tl bakpoeder
- Snuifje kaneel
- Snuifje zout
- 1 ei
- 0,5tl vanille-extract
- Fruit naar keuze
- Honing/agave/maple syrup

Bereiding

Maal de havervlokken fijn in een blender.

Giet de gemalen havervlokken in een kom, samen met de geplette banaan, bakpoeder, vanille-extract, het ei, snuifje kaneel en snuifje zout. Meng alles goed.

Verhit je wafelijzer en doe wat boter op de platen, zodat je wafels straks niet blijven kleven aan het ijzer.

Gebruik voor één wafeltje één schep met een ijschepper.

Na enkele minuutjes zijn je wafels goudbruin gebakken.

Afwerken kan met wat honing (of agave of maple syrup) en fruit naar keuze.

Zo, snel en lekker ontbijt!

Smakelijk!