

Havermout bananen pancakes

Ingridi**en**ts

- 80 g speltmeel
- 100 g havermout
- 2 tl bakpoeder
- 2 el vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 2 eieren
- 2 bananen, *in stukjes*
- 2 el kokosolie, *gesmolten*
- 180 g plantaardige melk
- 2 el amandelvlokken
- 1 el kokospoeder



1. Doe de havermout en speltmeel in de MB en mix **1 min / snel 10**.
2. Voeg de vanillesuiker, bakpoeder en zout toe aan de MB en meng **10 sec / snel 3**.
3. Voeg de bananen, 1 el kokosolie, eieren, plantaardige melk, amandelvlokken en kokospoeder toe aan de MB en meng **10 sec / snel 4**.
4. Verhit de kokosolie in een pan en schep kleine hoopjes beslag er in.
5. Laat deze stollen en bak ze goudbruin aan de onderzijde.
6. Draai ze om en bak ook de andere kant ong. 2 min.
7. Houd deze warm en bak de rest van het beslag.

Tip

Serveer de havermout pancake met stukjes fruit, siroop of honing.

Heerlijk als ontbijt, als verrassende brooddoos lunch voor jong en oud.