

INGREDIËNTEN

Voor zes koekjes
1 banaan
50 gr havermout
20 gr gedroogde cranberries
20 gr pure chocoladestukjes
15 gr hazelnoten (grof gehakt)
1 tl kokosrasp
1 tl kaneel

HAVERMOUTKOEKJES MET CRANBERRY EN CHOCOLA

Bevat per drie koekjes: Kcal: 285 | Eiwit: 6 gr | Koolhydraten: 41,2 gr | Vet: 10,4 gr | Vezels: 6,1 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Prak de banaan zo fijn mogelijk en meng vervolgens alle ingrediënten erdoor.
• Verdeel het 'beslag' in zes porties op een bakplaat met bakpapier.
• Druk de hoopjes beslag plat tot een mooi rond koekje. Dit gaat het makkelijkst met de achterkant van een lepel.
• Bak de koekjes in ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

TIPS EN TRICKS

• De koekjes blijven een beetje zacht / taai van binnen, dit is de bedoeling :)
• In plaats van cranberries zou je ook rozijnen kunnen nemen.
• De hazelnoten mag je ook gerust vervangen voor andere noten als je dat lekker vindt.