

Havermout broodjes

Wat heb je nodig

100 gram havermout
100 gram Griekse yoghurt
2 eieren
1 snufje peper
1 snufje zout



Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de havermout in de blender.
Maal de havermout tot meel.



Zet 2 kopjes op het werkblad.
Breek in ieder kopje een ei.
Doe de Griekse yoghurt in een beslagkom.



Doe het havermeel bij de yoghurt in de beslagkom.
Doe de eieren er ook bij.



Meng het meel, de yoghurt en de eieren goed door elkaar.
Doe dit met een garde.
Doe het zout en de peper erbij.
Roer het even door elkaar met een lepel.



Van dit beslag krijg je 4 broodjes.
De broodjes moeten even groot zijn.
Giet 4 even grote hoopjes beslag op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de broodjes in 25 minuten gaar.
Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de broodjes op een taartrooster afkoelen.