

Havermout -amandelpasta koekjes

Wat heb je nodig

80 gram havermout
1 banaan (rijp)
25 gram amandelpasta (100 % amandel)
½ theelepel kaneel
½ theelepel vanille-extract
1 tot 2 eetlepels water (als het deeg te droog is)



Doe de havermout in de blender.
Maal de havermout tot fijn meel.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 175 graden.



Pel de banaan.
Breek de banaan in stukken en doe ze in een beslagkom.
Prak de banaan met een vork.
Prak hem helemaal fijn.



Doe de amandelpasta bij de banaan.
Doe het vanille-extract erbij.
Doe de kaneel er ook bij.
Roer het door elkaar tot een glad mengsel.



Doe het havermeel erbij.
Roer alles goed door elkaar.
Het deeg mag kleverig zijn.
Als het te droog is, kun je er nog 1 of 2 eetlepels water bij doen.



Leg hoopjes deeg op de bakplaat.
Doe dit met 2 lepels.
Maak de hoopjes deeg wat platter.
Doe dit met de achterkant van een lepel.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten goudbruin.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.
Ze worden iets steviger na het afkoelen.