

Havermoutkoekjes met rozijnen

Ingrediënten:

3 bananen, 150g havervlokken, 60g grof gehakte amandelen, 70g gemalen kokos, 60g gedroogde cranberry's (of gedroogde blauwe bessen, rozijnen, ...), 30g alpro bakken en braden

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Mix de bananen of plet ze met een vork. Voeg de havervlokken, amandelen, de kokos en het gedroogd fruit toe en meng goed. Voeg de gesmolten boter toe. Tip: je kan ook appelmoes gebruiken in plaats van bananen.
- Bekkleed de bakplaat met bakpapier en doe het mengsel in bakringen. Bak de koekjes 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- Laat ze afkoelen en smakelijk!

