

Robuuste havermoutkoekjes met Chiquita banaan en bosbessen

Ingredienten voor de koekjes:

- 2 Chiquita bananen
- 475gr Havermout
- 120gr Pindakaas
- ½ theelepel Zout (grof)
- 1 theelepel Vanille extract
- 2 eetlepels Honing
- 40gr Gemengde noten
- 40gr Bosbessen

Stap 1 Verwarm de oven voor op 175 graden.

Stap 2 Pureer de Chiquita bananen in een kom.

Stap 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de Chiquita bananen en meng goed.

Stap 4 Neem kleine balletjes koekjesbeslag en druk ze plat op de bakplaat.

Stap 5 Bak ongeveer 12-15 minuten. Als ze klaar zijn, zijn de koekjes licht goudbruin van kleur.

Stap 6 Let op: Als je wilt, kun je ook (Suikervrije) chocolade schaafsel toevoegen.

Stap 7 Geniet van de havermoutkoekjes!