

Havermoutkoekjes met banaan

Ingrediënten (voor 15 koekjes)

- 200 g havermout
- 4 bananen, *rijp, gepureerd*
- 35 g amandelnoten, *fijn gehakt*
- 1 appel, *in kleine stukjes gesneden*
- 1 theelepel kaneel

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden en leg het bakpapier op de bakplaat.
- 2 Prak de bananen goed met een vork in een kom en roer er de havermout doorheen.
- 3 Voeg de gehakte noten, de appel en het kaneel toe en meng het geheel goed.
- 4 Leg met een eetlepel de koekjes de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
- 5 Bak de koekjes ongeveer 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- 6 Laat de koekjes afkoelen en geniet!