

BANANEN-HAVERMOUTMUFFINS

Ingrediënten

- 2 rijpe bananen
- 150 g havermout
- 100 g volkorenmeel
- 2 eieren
- 100 ml melk of plantaardige drink
- 1,5 tl bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 100 g blauwe bessen



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een muffinvorm.
2. Prak de bananen en klop de eieren en melk erdoor.
3. Meng havermout, meel, bakpoeder en kaneel door het natte mengsel.
4. Spatel de blauwe bessen er voorzichtig door en verdeel over acht vormpjes.
5. Bak de muffins 20 tot 25 minuten en laat ze op een rooster afkoelen.