

# Chocolade havermoutkoekjes

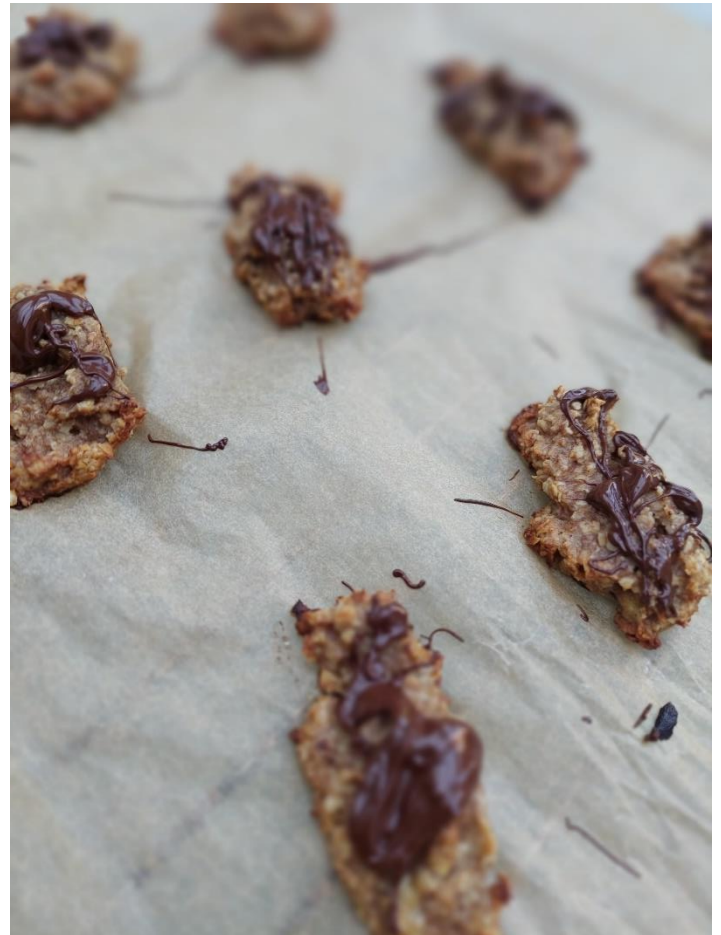


## Ingrediënten voor 10-tal koekjes:

- 2 rijpe bananen
- 100 g havermout
- 25 g gehakte noten naar keuze
- 1 eetlepel pitten naar keuze (vb zonnebloempitten)
- 25g pure chocolade

### Optioneel:

- 1 eetlepel Zùsto
- Of andere bakbestendige zoetstof



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Neem een kommetje en prak hierin de bananen glad met een vork.
- Vermaal de helft van de havermout tot meel.
- Voeg de havermout (meel & vlokken), gehakte noten en pitten toe aan de banaan en roer goed om. Wens je je koekje iets zoeter, kan je bij deze stap ook de zoetstof toevoegen.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep hierop hoopjes van het koekmengsel. Druk ze iets platter met een lepel.
- Bak ze +/- 20-25 minuten in de oven.
- Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- Intussen kan je chocolade smelten en vervolgens kan je de koekjes garneren met een lekkere drizzle chocolade.

---

## Tips

- De koekjes zijn meteen na het bakken het lekkerste, ze blijven ietwat zacht, maar dit hoort zo. Op dag 2 en 3 zullen ze nog zachter worden.
- Je kan hier trouwens 'echte' chocoladekoekjes van maken door 2 eetlepels pure cacao-poeder aan je beslag toe te voegen.

---

## Bron

- eigen recept