

Havermoutpistoletjes



Ingrediënten voor +/- 4 pistoletjes

- 100 + 25 g havervlokken
- 2 eieren
- 40 g amandelmeel
- 10 ml (plantaardige/gewone) melk
- 1 koffielepel bakpoeder
- snuifje zout
- 1 eetlepel chiazaad

Voor de afwerking:

- sesamzaadjes, lijnzaad, pompoenpitten, Zonnebloempitten...



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Mix 100g havervlokken met de eieren, het amandelmeel, de melk, het bakpoeder en het zout in een blender of keukenrobot.
- Giet in een kom en voeg hier de rest van de havervlokken en chiazaad toe. Laat een 10-tal minuten rusten.
- Maak de handen nat en maak bolletjes van het deeg.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en leg hierop de bolletjes deeg, duw ze iets platter. Werk af met de zaden en pitjes, duw ze een beetje in het deeg.
- Zet gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Tips

- Deze broodjes zijn ideaal ter vervanging van je pistoletje op zondag 😊. Ideaal met zelfgemaakte confituur.
- Indien gewenst, kan je ook 2 eetlepels rozijntjes toevoegen aan de pistoletjes.

Bron

- Nooit meer diëten, deel 2 van Sandra Bekkari