



Pindakaas Koekjes met banaan

Ingrediënten:

- 2 overrijpe bananen
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 el pindakaas met nootjes
- 1 tl koekkruiden

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Doe de havermout in een keukenmachine en maal tot meel.
- Meng de pindakaas, havermoutmeel, bakpoeder en het ei.
- Draai balletjes van het deeg en leg op een bakplaat met bakpapier. Druk de balletjes plat tot een dikte van 1 cm.
- Bak 12 á 15 minuten in de oven en laat afkoelen.