



Bananen-wafels

Ingrediënten voor 4 stuks:

- 40 gram meel
- 40 gram bloem
- 1 banaan
- 2 eieren
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel speculaaskruiden
- zonnebloemolie

Materiaal: beslagkom, kookwastje, schilmesje, snijplank, wafelijzer, weegschaal



	Doe meel, bloem, bakpoeder en speculaaskruiden in een beslagkom.
	Prak de banaan en doe de banaan in de beslagkom.
	Doe de eieren in de beslagkom en roer alles goed door.
	Verwarm het wafelijzer.
	Vet de platen van het wafelijzer in met kookwastje en zonnebloemolie.
	Schep 2 eetlepel beslag per wafel in het wafelijzer, klap het ijzer dicht en bak de wafels in ongeveer 5 minuten bruin en gaar.

Bewaartip: bewaar de wafels in de vriezer, zo heb je altijd een lekker ontbijt of lunch bij de hand!

