



Havermoutcake met pudding

Bereidingstijd: 25 min.

Ingrediënten – 1 persoon

- 1/2e banaan
- 50 g havermout
- 1 el pindakaas
- 1/2e tl bakpoeder
- 100 ml melk of sojadrink
- 2 el vanillepudding
- snufje kaneel
- snufje zout
- snufje cacao poeder



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de **havermout** in een blender en maal het tot meel. Plet de halve **banaan** in een kom en doe het havermeel erbij. Voeg de **pindakaas**, het **bakpoeder**, de **kaneel**, het **zout** en de **melk** of **sojadrink** toe. Meng alles goed door elkaar.

Neem een kleine ovenschotel of een kom die in de oven mag en giet er 80% van het deeg in. Lepel de **pudding** er in het midden op. Dek de pudding af met de rest van het deeg. Zorg ervoor dat je niets meer van de pudding ziet.

Werk de havermoutcake af met wat **cacao poeder** en schuif hem dan in de oven. Laat ongeveer 20 minuten bakken.

Laat de cake een paar minuten afkoelen voor je ervan eet. De vulling is namelijk heel warm (maar wel superlekker 😊)!