



BANANA CHOCOLATE OAT BAR

INGREDIËNTEN

- 3 bananen (ongeveer 300gr)
- 100gr gr havermeel
- 30gr vegetarisch proteïne poeder
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 nootmuskaat
- 3 el gesmolten kokosolie
- 25gr Greensweet Syrup Gold
- 1 groot ei
- pure chocolade druppels en plakjes banaan om bovenop te leggen

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed een bakvorm met bakpapier. Neem een kom en pureer de bananen, voeg de gesmolten kokosolie, het ei en de greensweet syrup gold toe. Neem nog een kom en mix havermeel, eiwitpoeder, bakpoeder, kaneel, nootmuskaat en een snufje zout.

Voeg de 2 kommen bij elkaar en mix alles goed door.

Giet het beslag in, de met bakpapier beklede, bakvorm en leg er wat chocolade druppels en plakjes banaan op.

Bak 20-25 minuten.

Snijd in plakjes als ze volledig zijn afgekoeld

Genieten! [x]