



CHOCOLADE PROTEÏNE WAFELS

INGREDIËNTEN

Voor 4 wafels;

- 2 middelgrote eieren
- 1 kleine banaan
- 100 ml niet-zuivelmelk (ik gebruikte ongezoete amandelmelk van alpro)
- 40gr Greensweet amandelmel
- 10gr tapiocameel
- 25gr vegetarisch proteïnepoeder
- een snufje zout
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel xanthaangom
- 40gr rauw cacao poeder
- een paar druppels greensweet vloeibare stevia chocolade (naar eigen smaak)

ZO MAAK JE HET:

Pureer de banaan in een middelgrote kom.

Voeg de eieren, melk en Greensweet vloeibare stevia chocolade toe.

Mix goed door elkaar.

Voeg in een andere kom amandelmeel, tapiocameel, vegetarisch proteïnepoeder, cacao poeder, zout, bakpoeder en xanthaangom toe.

Voeg de natte ingrediënten toe aan het droge en meng tot er geen droge plekken meer zijn

Meng het goed, maar wees voorzichtig, doe het niet te lang.

Laat het beslag minstens een uur rusten.

Verwarm je wafelijzer voor. Bak de wafel en gebruik als topping vers fruit, doe wat yoghurt en Greensweet Syrup Gold erop, eet & geniet van elke hap!

Enjoy!