



Haverwafeltjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

130 gram havermout (fijngemalen in de blender of keukenrobot)
2 theelepels bakpoeder
1/2 theelepel zout
1 snuifje kaneel
175 ml havermelk
115 gram boter (gesmolten)
2 eieren
2 eetlepels agavesiroop
1 eetlepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de havermout, het bakpoeder, het zout en het kaneelpoeder.
- 2.** Meng in een andere kom de havermelk met de gesmolten boter, de eieren, de agavesiroop en het vanille-extract.
- 3.** Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten. Roer kort, tot alles net gemengd is. Laat 10 minuten rusten.
- 4.** Verhit je wafelijzer. Bak ± 6 wafeltjes met het deeg.