

## meuslikoeken



aantal: 10 koekjes



### ingrediënten

- 2 rijpe bananen
- 100g havermeel (gemalen havermout)
- 125g muesli met noten
- 1 ei
- 30g kokosolie
- 20g cacaonibs
- 1 kl bakpoeder
- 1 kl speculaaskruiden
- zout



### bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Pureer de bananen en het eitje glad met de staafmixer.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed door elkaar.

Verdeel met een lepel 10 gelijke hoopjes van het deeg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Druk de koekjes een beetje aan met de bolle kant van de lepel.

Bak de koekjes in 13 à 15 minuten goudgeel.



### tip

Je kan 1 of 2 el honing toevoegen als je een echte zoetekauw bent!

Voor het havermeel maal je dus zelf de havermout maar je kan ook hele fijne havermout gebuiken of speltbloem.

Bewaar de koekjes luchtdicht.

### inspiratie

Uit Pauline's keuken. (06/10/20). *Muesli ontbijtkoeken*.

Geraadpleegd van [www.uitpaulineskeuken.nl/2015/11/muesli-ontbijtkoeken.html](http://www.uitpaulineskeuken.nl/2015/11/muesli-ontbijtkoeken.html)