

# HAVERMOUT SPELT VANILLEWAFELTJES

## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

100g Becel Bakken en Braden light vloeibaar

15g Stevia

1 koffielepel vanille-essence

2 eieren

100g speltbloem

150g havermout

## BEREIDINGSWIJZE

Maal de havermout fijn in een blender of mixer. Meng de stevia, speltbloem en gemalen havermout goed door elkaar.

Voeg het vanillearoma toe aan de margarine en meng goed.

Maak een kuiltje in de bloem en breek hierin de eieren. Voeg beetje bij beetje de margarine toe en meng alles tot een deeg. Neem met twee eetlepels wat deeg en doe dit in een wafelijzer. Enkel de eerste keer wat invetten met margarine is voldoende.

Tip: Bewaar de wafeltjes in een goed afgesloten plastic bewaardoos. Je kan ze ook invriezen, laten ontdooien en dan met een broodrooster

even opwarmen.

Recept van Infraligne Hasselt – met dank aan Sofie

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

156 Kcal/wafeltje

**SMAKELIJK!**