Bananvafler med havre og kanel

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 2 modne bananer
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 3 dl melk
♥ 3 dl havremel (se tips)

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, moste bananer, vaniljesukker, bakepulver og kanel. Jeg bruker food processor, men du kan også mose bananene med en gaffel og blande med resten.

Bland inn melk og havremel. La deigen stå og svelle i 15 minutter.

Stek vafler i smurt vaffeljern på middels varme.

Server nystekte.

Tips

♥ Bruk skikkelig godt modne og søte bananer for å få god smak på vaflene.

♥ Havremel fås kjøpt i mange matbutikker. Du kan alternativt bruke havregryn som du kverner til havremel i en food processor.

♥ Bananvaflene smaker aller best nystekte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananvafler-med-havre-og-kanel