

Wafels met banaan.

Ingrediënten: 300 ml karnemelk, 2 grote eieren, 2 grote bananen, 75 gr. suiker (of 35 gr. bak stevia) , 1 zakje vanille suiker, snuifje zout, 100 gr. gesmolten boter, 250 gr. zelf rijzend bakmeel.

Werkwijze:

- Smelt de boter in de microcook schenkan 1min30 op 600watt.
- Verwarm de oven voor op 200 graden en maak de wafelvorm grondig schoon en spoel deze met koud water. En zet alvast klaar op het rooster.
- Hak de banaan fijn in de super chef.
- Voeg nu het zout, de gesmolten boter, de eieren en de karnemelk toe.
- Hak dit verder in de super chef tot een smeug geheel.

- Doe in de superkom het bakmeel , zout en suiker , meng dit goed met de garde. Maak met de sil. spatel een kuil in het midden van het meel/suiker.

- Giet het banaanmengsel in de kuil en klop alles door elkaar met de klopper.

- Schep een volle sauslepel van dit mengsel in elke wafel holte.

- Zet in de oven gedurende minimaal 15 minuten op 200gr. (indien nodig tijd verlengen)

- Serveer ze warm met een bolletje ijs , opgeklopte slagroom met banaansmaak (schepje saroma toevoegen) en mooie plakjes banaan. Of bewaar ze in een goed afgesloten bewaardoos en bak ze even kort voor gebruik op in een voorverwarmde oven of airfryer, maar koud smaken ze ook.

De hoeveel beslag is genoeg om 2x de vorm te vullen. Werk met 2 vormen tegelijk of bak ze na elkaar, maar maak tussentijds de vorm weer grondig schoon!

In de superkom maak je ook gemakkelijk dubbele hoeveelheid.

Want ze zijn té lekker!

