



Desserten

Cornflakeskoekjes met banaan en blauwe bessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

45 gram boter (op kamertemperatuur)
60 gram blauwe bessen
1/2 eetlepel bakpoeder
100 gram cornflakes
75 gram bruine suiker
120 gram bloem
1 banaan (rijpe)
2 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de boter en de bruine suiker in een grote mengkom en meng.

Pel en plet de banaan. Doe de banaan en eieren bij de boter en meng goed onder elkaar. Doe nu de bloem en het bakpoeder bij het mengsel en meng goed. Doe als laatste de bessen en de cornflakes bij het mengsel en schep voorzichtig om met de handen.

Schep met een lepel het beslag in kleine hoopjes op een bakplaat met bakpapier.

Bak de koekjes 10 tot 15 minuten in de oven. Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze in een bewaardoos.

Keukenbenodigdheden

Oven

