



Desserten

## **Proteïne pancake bowl met framboos**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

plantaardige olie  
200 gram havermout  
2 theelepels bakpoeder  
1 theelepel kaneel  
2 bananen  
2 eieren  
250 milliliters amandelmelk  
2 eetlepels honing  
2 We'R vanille proteïnepoeder  
1 theelepel vanille-extract  
150 gram frambozen

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven op 180°C. Vet 4 ovenbestendige kommen of bakjes licht in met olie.

Meng in een grote kom de havermout, het bakpoeder en de kaneel. Meng in een aparte kom de bananen, de eieren, de amandelmelk, de honing, het proteïnepoeder en het vanille-extract tot een glad mengsel. Voeg het natte mengsel toe aan de droge ingrediënten en roer goed. Spatel de frambozen er voorzichtig door. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 4 voorbereide kommen.

Plaats de kommen in de oven en bak gedurende 18 minuten. Haal de pancake bowls uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen. Garneer de bowls naar keuze met de toppings.

