



Bananen-Haferflocken-Cookies

Zutaten:

2 reife Bananen
1 Ei
2 EL Kokosöl
100-120 g glutenfreie
Haferflocken
3 EL gemahlene Walnüsse
35 g Zartbitterschokolade (85 %)
1 TL Zimt

Zubereitung:

Bananen in einer Schüssel mit der Gabel zu Mus zerdrücken.
Ein Ei dazu geben und mit der Gabel unter das Bananenmus
rühren.
Kokosöl schmelzen und ebenfalls zur Masse geben.
Haferflocken, gemahlene Nüsse und gehackte Schokolade
unterrühren und Esslöffelweise Cookies auf ein Backblech mit
Backpapier setzen.
Im Ofen bei 170 Grad ca 15 Minuten backen.

