

Snickersvafler

Opskrift til 2 personer

Ingredienser

- 1 dl havregryn
- 1 dl saltede peanuts
- 2 æg
- 2 spsk. peanutbutter
- 2 spsk. agavesirup eller honning
- 1/2 tsk. kardemomme
- 1 dl mælk
- 20 g mørk chokolade + 20 g. til toppen
- 2 spsk. kokosolie eller smør til jernet

Sådan gør du

1. Kom havregryn og peanuts i en minihakker (eller blender) og kør til det har konsistens som mel
2. Tilføj æg, peanutbutter, agavesirup, kardemomme og mælk og giv den en lille tur mere.
3. Hak chokolade groft og kom i dejen
4. Kom lidt olie på et vaffeljern og hæld 1/3 af dejen på, tag vafflen af når jernet lyser – kom den på en rist, så vafflerne køler af her og gerne ved siden af hinanden. De bliver bløde af at blive lagt i en bunke efterfølgende nemlig.
5. Gentag med resten af dejen