



Mein Lieblingsrezept: "Vicky" Fuelep



Schokoladen- und Meersalz-Brownies

diätetische Süßigkeit

Zutaten:

80 g gemahle
Mandeln
80 g Kakaopulver
2 Eier
130 g Kokosöl
200 g
Kokosnusszucker
Meersalz zum
Dekorieren

1. Heizen Sie Ihren Backofen auf 175 ° C vor.
2. Schlagen Sie die Eier und fügen Sie den Kokosnusszucker hinzu, gefolgt von den gemahlenden Mandeln und einer Prise Salz. Gut mischen.
3. Fügen Sie das geschmolzene (aber abgekühlte) Kokosöl und das Kakaopulver hinzu und mischen Sie es vorsichtig, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
4. Füllen Sie eine gefettete Muffinschale (ich benutze Kokosöl), die mit Backpapier ausgelegt ist.
5. Dann für 18 Minuten bei 175 ° C backen.
6. Abkühlen lassen und mit Meersalzflöcken dekorieren.



Guten Appetit! ❤️