

Kager med peanutbutter og chokolade



 20 min.  136 kcal  SteviaSweet Drys-Let

Fremgangsmåde

Hæld alle ingredienser i en foodprocessor og blend, indtil dejen er fri for klumper. Rul dejen til små kugler og lad den stå et køligt sted i et par timer.

Smelt chokoladen i mikrobølgeovnen. Dup den oven på kagerne med en ske og lad den størkne. Opbevares på køl.

Ingredienser til 20 stykker

150 g	dadler
50 g	rosiner
1 1/2 dl	usødet peanutbutter
1 1/2 dl	havregryn
1/2 dl	SteviaSweet Drys-Let
1/2 dl	kokosolie

Serveres med

25g	mørk (sukkerfri) chokolade
-----	----------------------------

Næringsværdi per portion

136	kcal
573	kJ
3	g Protein
11.5	g Kulhydrater
8.5	g Fedt