

Mandel- og chokoladefudge (vegan)



15 min. 52 kcal SteviaSweet Flydende

Fremgangsmåde

Smelt kokosolien. Kom alle ingredienserne undtagen de maledede mandler i en røreskål. Blend det hele til en glat masse. Tilsæt de maledede mandler. Beklæd en lille franskbrødsform (10x15 cm) med husholdningsfilm og hæld massen i. Stil formen på køl i ca. 1 time.

Fudgen skæres i mindre stykker og opbevares i køleskabet. Kan evt. pyntes med kakaopulver.

Ingredienser til 15 portioner

1	stor banan
50 g	peanutbutter
30 g	kokosolie
1/4 tsk	vaniljepulver
1 (med lille top) spsk	kakaopulver
1 drys	salt
1 tsk	SteviaSweet Flydende
50 g	malede mandler

Næringsværdi per portion

52	kcal
217	kJ
1.5	g Protein
2.5	g Kulhydrater
4	g Fedt