



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Avocado-Schoko-Cookies

Avocado-Schoko-Cookies

0.5 Avocado, reif, püriert

120 g Nick Peanutbutter creamy

1 Banane, püriert

160 g Agavendicksaft

45 g Kakaopulver, ungesüßt

1 Esslöffel Vanilleextrakt

Nach Belieben Schokoladendrops

Avocado-Schoko-Cookies

1.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit leicht geöltem Backpapier auslegen.

Avocadopüree, Banane, Agavendicksaft, Erdnussbutter, Vanilleextrakt, ungesüßtes Kakaopulver und ggf. Zucker vermengen, bis der Teig klebrig ist. Dann die Schokoladenstückchen einrühren.

2 EL Teig abnehmen und auf das Backpapier setzen. Mit der Rückseite eines nassen Löffels leicht platt drücken.

Mit zusätzlichen Schokoladenstückchen bestreuen.

15 - 17 min. backen, bis sie trocken und oben und an den Seiten fest sind. Kekse abkühlen lassen und anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.