

Sunde mælkesnitter

Ingredienser

Bunde

- 150 g. mandler
- 2 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 1,5 spsk kakao
- 3 spsk agavesirup

Creme

- 50 g. kokosmel
- 1 dåse kokosmælk (den faste del)
- 2 spsk. agavesirup
- 2 spsk flødeost natural

Sådan gør du

1. Kom mandlerne i en blender eller minihakker og kød til mel
2. Kom æg, bagepulver, kakao og sirup ved og bland godt rundt
3. Pres massen ud på bagepapir i en firkant, med en højde på ca. 1/2 cm og bag den igen ved de 200 grader i 10 min.
4. Imens laves cremen ved at blende kokosmel til fint mel
5. Tilføj den faste del af kokosmælken, flødeosten samt sirup og rør godt rundt.
6. Skær bundene ud i rektangler og kom cremen på halvdelen af bundende og brug den anden halvdel som toppen.