



Gezonde chocolade cookies

Ingrediënten:

100 gr avocado vruchtvlees
120 ml kokosbloesemsuiker
1 ei
120 ml rauwe cacaopoeder
50 gr chocolade minimaal 70 %
½ tl baking soda

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Crunch de chocolade in kleine stukjes. Doe de avocado en de suiker in een kom en mix het door elkaar met een handmixer. Wanneer het een mooi gladde mousse is geworden, voeg je het ei toe. Voeg tenslotte de cacao en de baking soda toe. En roer de stukjes chocolade erdoor.

Bekleed een bakblik met bakpapier en doe het deeg met behulp van twee eetlepels op het bakblik. De koekjes gaan niet erg groeien tijdens het bakken, dus je kunt de hoopjes beslag redelijk bij elkaar in de buurt leggen. Druk het koekje een beetje plat met de achterkant van de lepel.

Bak de koekjes 8 tot 10 minuten tot ze niet meer vast blijven kleven aan het papier zoals ze deden voor het bakken. Laat ze afkoelen en haal ze dan van het bakblik. Je kunt ze bewaren in een trommel in de koelkast. Geniet ze.

