

Extra weiche Low-Carb-Brownie-Happen

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Alle anderen Zutaten dazugeben und glatt rühren. Teig zu kleinen Kugeln formen, in Kakao wälzen und mindestens 1 Stunde in das Gefrierfach geben.

Zutaten für 12 Stück

190 g Walnüsse
30 g Kakao (plus etwas mehr zum Wälzen)
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1/4 Teelöffel Meersalz
10 Datteln
1 Teelöffel Wasser

Schokolade schmeckt immer - auf dem Sofa, in der Sonne oder unterm Weihnachtsbaum. Verfeinert mit Walnüssen und Datteln - eine kalorienarme Nascherei in der vorweihnachtlichen Zeit. Und natürlich auch danach - zu einer Tasse Kaffee oder einem Becher Tee.

- 1 -

Walnüsse in einem Food Processor zu Mehl verarbeiten.

- 2 -