

Amazing! Veganes Schokoladen Avocado Frosting

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Restliche Zutaten dazugeben und cremig rühren

Du kannst das Frosting sofort verwenden oder einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für ca. 200 g

2 große Avocados
60 g Kakao
150 ml Ahornsirup
2 Teelöffel Kokosöl
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

Deine Cupcakes, dein Kuchen, deine Brownies, sie alle können sich freuen ... Denn sie werden mit diesem köstlichen Schokoladen Avocado Frosting bedeckt. In wenigen Minuten zubereitet. Und das ganz ohne Ei, ohne Milch und ohne Sahne - also komplett vegan! Was Besseres kann ihnen nicht passieren. Und das wissen sie auch, deswegen schmecken sie gleich doppelt so gut!

- 1 -

Avocado schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In einen Hochleistungsmixer geben und pürieren.

- 2 -