



# CAKE BITES

## INGREDIËNTEN

12 hapjes:

- 160gr amandelmeel
- 60gr kokosmeel
- 70gr veggie proteïne poeder
- 50gr Greensweet erythritol
- 1 1/2 tl bakpoeder
- snufje zout
- 4 middelgrote eieren
- 120 ml ongezoete amandelmelk
- 120gr gesmolten kokosolie
- 2 veganz brownie proteïne repen of stukjes pure chocolade
- 1 el raw cacaopoeder
- 1 el Greensweet Icing

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Neem een grote kom en voeg amandelmeel, kokosmeel, proteïne poeder, erythritol, zout en bakpoeder toe. Goed mengen. Voeg in een andere kom eieren, melk en kokosolie toe, mix alles door elkaar. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en mix goed. Giet het beslag in de cakevorm, snijdt de proteïne repen (of chocolade) in stukjes en druk die in beslag. Bak 30 minuten. Laat volledig afkoelen voordat u de Icing toevoegt. Neem een kleine kom en meng de cacaopoeder met de Greensweet Icing. Voeg amandelmelk toe tot de gewenste textuur is bereikt. Sprengel over de cake.