



BLACK FOREST PROTEIN CAKES

INGREDIËNTEN

- 160gr amandelmeel
- 30gr kokosmeel
- 50gr rauw cacaopoeder
- 50gr vegetarisch proteïnepoeder
- 50gr Greensweet erythritol
- een paar druppels Greensweet vloeibare stevia chocolade
- 1 1/2 tl bakpoeder
- een snufje zout
- 4 middelgrote eieren
- 120gr gesmolten kokosolie
- 120 ml ongezoete amandelmelk
- 1 volle eetlepel yoghurt zonder suiker
- 80gr pure chocolade
- 200gr bevroren bessen

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Bekleed een bakvorm met bakpapier. Meng in een grote kom amandelmeel, kokosmeel, cacaopoeder, proteïnepoeder, erythritol, zout en bakpoeder. Goed mengen.

Meng in een andere middelgrote kom gesmolten kokosolie, melk, yoghurt en eieren. Je kunt hier de vloeibare stevia chocolade druppels aan toevoegen.

Mix goed en voeg dan de natte ingrediënten toe aan het droge en roer tot er geen droge plekken meer zijn. Voeg stukjes pure chocolade en bevroren bessen toe. Giet het beslag in de bakvorm en bedek met wat overgebleven chocoladestukjes en bessen.

Bak 30-35 minuten.

Laat volledig afkoelen voordat u het serveert.