



CARAMEL CHOCOLADE CAKE

INGREDIËNTEN

100 gram amandelmeel
50 gram Greensweet Sweet Caramel
2 tl bakpoeder
50 gram Live Puri Kokos (of een ander
eiwitpoeder)
1 kleine el speculaaskruiden
2 eieren
2 bananen
15 à 20 gram kokosmeel
3 el bakvaste chocolade druppels

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden,
maak het bakpapier iets nat, wring uit en
bedek het bakblik hiermee.

Meng eerst alle droge ingrediënten
behalve het kokosmeel.

Voeg de eieren en de geprakte bananen
toe en meng goed.

Zeef het kokosmeel en meng door het
beslag en roer er als laatste de chocolade
druppels door.

Giet het mengsel in het bakblik en zet 35
à 40 minuten in de voorverwarmde oven.
Laat goed afkoelen en decoreer eventueel
met wat kokosrasp en chocolade
druppels.