



Veganska choklad- och avokadokakor

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **8**

Dessa fudge-chokladkakor är så goda! Enkla att förbereda och du behöver endast några få ingredienser. Kakorna är både veganska och glutenfria.

När jag reser försöker jag leva hälsosammare eftersom jag behöver vara i form på grund av mitt arbete. Eftersom jag är en riktig ?foodie? har jag svårt att skippa sötsaker helt. Därför försöker jag alltid att hitta ett hälsosammare alternativ.

Just nu är jag i Australien och deras avokados här är perfekta, så dessa kakor passade perfekt att göra när jag var sugen på något hembakat.

Receptet ger 8 kakor. Jag förvarar dem i kylskåpet och tar en när jag längtar efter något sött eller vill ha något gott till kaffet.

Du behöver inte någon utrustning för att göra dessa cookies, bara en gaffel. Jag lovar att du kommer att älska dessa fudge-iga chokladkakor!









INGREDIENSER

- 1 mogen avokado
- 1 deciliter kokossocker
- 1 deciliter kakao
- 3 matskedar kallt kaffe
- 1 matsked krossade linfrön
- 0.5 tesked kanel
- 0.5 tesked bakpulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Klä en plåt med bakplåtspapper. Blanda krossade linfrön och kaffe, låt tjockna i några minuter.
- 2** Mosa ihop avokado, kokossocker, kakao och kanel i en stor skål. Tillsätt kaffeblandningen och bakpulvret.
- 3** Klicka ut smeten på bakplåtspappret. Gör runda och jämna kakor med hjälp av en sked. Baka i ugnen ca 15 minuter. Låt svalna helt innan servering.