NESPRESSO | RECIPES

WALNUSS & SCHOKO COOKIES

Mittel

MATERIALIEN

Mixer
Backpapier
Schüssel
Ofen
Backblech

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Kokosöl
4 EL

Brauner Zucker
250 Gramm

Kokosmilch
60 Milliliter

Apfelmus
60 Milliliter

Mehl
250 Gramm

Salz
0.5 TL

Zartbitterschokolade
100 Gramm

Backpulver
1 TL

Gehackte Walnüsse
100 Gramm

Vanilleextrakt
2 TL

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Ofen auf 175°C vorheizen.

SCHRITT 02

Kokosöl, Zucker und Vanille in einer Schüssel mit dem Handmixer schlagen.

SCHRITT 03

Kokosmilch und Apfelmus hinzugeben und gut vermischen.

SCHRITT 04

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen.

SCHRITT 05

Die Inhalte der beiden Schüsseln gut miteinander vermischen.

SCHRITT 06

Schokolade und Walnüsse unterheben.

SCHRITT 07

Den fertigen Teig zu je 3 EL große Kügelchen formen und auf Backpapier platzieren, genügend Platz zwischen den Kügelchen lassen, damit sie sich im Ofen ausbreiten können.

SCHRITT 08

Backen für 9-10 min.

SCHRITT 09

Für min. 15 min auskühlen lassen.