



Happy Chocolate mit Maca-Pulver und Kakaonibs



Lust auf CLASEN!

HAPPY CHOCOLATE MIT MACA-PULVER UND KAKAONIBS

Zutaten für 1 Portion:

- 200 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 5 TL Ahornsirup
- 2 TL Kakaopulver, ungesüßt
- 1 TL CLASEN BIO Maca Pulver
- 1 TL CLASEN BIO Kakaonibs
- Optional: 1 TL Kokosmus



Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Kakaonibs in einen kleinen Topf geben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Die warme Schokolade in eine Tasse füllen.
2. Die Kakaonibs in einem Mörser grob zermahlen und den Schokotraum damit bestreuen.

Tipp: Weihnachtlich wird's mit geschlagener Sojasahne und einer Prise Zimt.

Nährwerte pro Portion:

249 kJ / 59 kcal, KH: 7 g, Fett: 2 g, EW: 1 g



vegan



vegetarisch



glutenfrei

www.clasen-bio.de



5 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in 6 Min.