

Kokos-Schokolade

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

auch für Diabetiker geeignet

Zutaten:

6 EL Magermilchpulver
2 TL Pflanzenöl
2 TL Vanillezucker
2 TL Rumaroma
4 EL Rosinen
2 TL Kokosraspeln
2 TL Kakaopulver (ungesüßt)
2 EL Wasser
flüssiger Süßstoff



Zubereitung:

Milchpulver, Öl, Vanillezucker, Rumaroma, feingehackte Rosinen, Kokosraspeln und Kakaopulver gut vermengen.

Wasser und Süßstoff zugeben und gut verrühren.

In kleine Papierförmchen füllen und 10 Minuten ins Tiefkühlfach legen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Jasmin Vidanic*

