



Gresk sjokolade yoghurt med cookie dough

Mengde 1 porsjon Tid 10 minutter Allergener Melk, Nøtter, Peanøtter

Ingredienser

Cookie dough

15 g peanøttsmør eller mandelsmør
15 g Sukrinsirup gold
10 g mandelmel
1 klype salt
2 stk. valnøtter

Gresk sjokolade yoghurt

150 g gresk yoghurt
50 g kremost naturell
1 ss Sukrin gold eller annen søtning
2 ts kakaopulver
1 klype vaniljepulver eller noen dråper vaniljeessens

Fremgangsmåte

1. Bland sammen alle ingrediensene til cookie dough i en liten bolle. Finhakk nøttene før du blander det inn i deigen. Hold gjerne igjen litt hakkede nøtter som du kan strø på toppen. Rull deigen til små kuler med hendene. Engangshansker gjør jobben lettere.
2. Bland sammen alle ingrediensene til gresk sjokolade yoghurt i en bolle og pisk til en jevn krem med miksmaster. Smak til med rett mengde søtning og kakaopulver.
3. Rør inn cookie kulene og legg over i en serveringsskål.
4. Topp med Sukrinsirup etter ønske og hakkede nøtter.

Kalorier 454kcal | Karbohydrater 9,5g | Protein 23g | Fett 33g

omhelse.no

Tips

For melkefri oppskrift bytter du gresk yoghurt og kremost med lik mengde kokosyoghurt - Yokos fra Berit Nordstrand.