

Powerriegel Cocomambo



Zubereitung

Zutaten Cocomambo

ca. 12 Stück
200 g Ungeröstete Müeslimischung
(Haferflocken, Dinkelflocken,
Quinoaflocken)
1 EL Dattelsirup (oder Honig)
30 g Kokosflocken
20 g Amaranth
20 g Mandelblättchen oder Splitter
1 Prise Salz
2 EL Ovomaltine Crunchy cream (vegan mit
dunkler Schokolade)
2 EL Kokosöl
1 Banane (mit Gabel zerdrückt)
1 dl Wasser
Dunkle Kuvertüre

Zubereitung Cocomambo

Die Ovomaltine Cream mit dem Kokosöl schmelzen und mit allen Zutaten vermischen. Die Masse auf ein Blech geben und bei 150 Grad ca. 10–15 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden.