



Weisse Bohnen Cookie Dough in Rote Beete Tortillas



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Personen:

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 250 g Weiße Bohnen
- 25 g Proteinpulver
- 50 ml Pflanzenmilch
- 15 g Erdnussmus
- Süße nach Wahl
- 1 Prise Salz
- Kakaonibs (optional)

Topping:

- ein paar Beeren
- Mandelmus

Zubereitung:



Die Bohnen abtropfen lassen & abwaschen Für die Cookie Dough Masse, alle Zutaten bis auf die Kakaonibs in einen Hochleistungsmixer geben & mixen. Kakaonibs unter die cremige Masse heben. Tortillas mit einem Messer von der Mitte bis zum Rand schneiden und mit Cookie Dough bestreichen. Von der Schnittkante aus je ein Viertel umklappen. Am Ende bleibt ein mehrschichtiges Dreieck. Mit Beeren und Mandelmus dekorieren und genießen!