

COOKIE DOUGH TORTILLA

🕒 20 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Personen:

4 Vollgemüse 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:

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!