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 Planzenmilch
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!