

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.