

Nussriegel mit Zartbitterschokolade

Beschreibung: Knackige Keto-Nussriegel mit Zartbitterschokolade – energiereich, knackig und perfekt als Snack.

Zeit: Zubereitungszeit: 40 Min | Vorbereitungszeit: 15 Min | Portionen: 2

Bild:

Nussriegel mit Zartbitterschokolade

Zutat	Menge
Gemischte Nüsse	60 g
Kokosöl	1 EL
Erythrit	1 EL
Zartbitterschokolade (mind. 85 %)	30 g
Salz	1 Prise

Zubereitung:

1. Nüsse grob hacken, mit Kokosöl, Erythrit und Salz vermengen.
2. Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Form drücken.
3. Bei 160 °C ca. 20 Min. backen, abkühlen lassen.
4. Schokolade schmelzen, über die Nussmasse geben.
5. Kalt stellen, in Riegel schneiden – energiereich, knackig, keto.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch