

Hafer-Kokos-Kekse vegan

130 g Haferflocken

170g Dinkelmehl 630

80g Stevia kristalline
Streusüsse

2 TL Backpulver

½ TL Vanille Paste trocken vermengen

250 ml Kokosmilch light

2 EL Agavendicksaft zu einem zähen Teig verrühren, etwas
quellen lassen

50 Plätzchen mit einem Löffel formen und auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech setzten. Mit

4 El Kokosflocken garnieren

Bei 180°C Umluft ca. 10 – 15 Min. backen

Guten Appetit **35 Portionen**

Energiewert **1450 Kcal gesamt**

nach WeightWatchers **50 ProPoints gesamt**

WeightWatchers-Fitformel **Kohlehydrate, Eiweiß**

geeignet zum **Sofort oder später genießen**

Viel Spass beim Nachkochen.

