

RAW-BROWNIES



• ZUTATEN •

- 2 Tassen Cashewnüsse
- $\frac{1}{2}$ Tasse Orangensaft
- $\frac{1}{2}$ Tassen Kokosnussöl
- $\frac{3}{4}$ Tasse Kakao
- $\frac{1}{2}$ Tasse Agavendicksaft
- essbare Blüten zur Deko

• ZUBEREITUNG •

- Orangensaft, Kokosnussöl, Kakao, Agavendicksaft, Cashewnüsse mixen. (Vitamix, Mixer oder Türierstab)
- Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auskleiden und den Teig darin verteilen.
- Je nach Belieben mit essbaren Blüten, Gojibeeren ect. verzieren.
- Anschließend entweder für 4 St. in den Kühlschrank oder einer $\frac{1}{2}$ St. in den Tiefkühler kalt stellen lassen.
- Mit einem scharfen Messer teilen und genießen!