



## Чоколадни колачи со авокадо

Фичо ќе подготви здрави колачиња со авокадо и какао, кои наместо брашно содржат бадеми. Ние не можевме да престанеме со јадење!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

### Состојки:

- 60 грама темно чоколадо
- 2 лажици какао
- 5 лажици бадеми
- ¼ шолја мед
- 1/2 лажичка кокосово масло
- 1 јајце
- 1/2 големо (или 1 мало) авокадо

### Чекор 1

На пареа растопете го чоколадото со кокосовото масло.

Авокадото испасирајте го. Бадемите сомелете ги во Нутрибулет, но не до крај – да има и крупни парчиња.

### Чекор 2

Додадете го јајцето, бадемите, какаото и медот. На крај додадете го растопеното чоколадо.

Мешајте постојано да се изедначи смесата.

Оставете ја смесата во фрижидер 30-60 минути.

### Чекор 3

Формирајте колачиња со дебелина од 1 сантиметар. Печете на 175 степени околу 17-18 минути.

### Чекор 4

Сервирајте!

### Совет

Пред сервирање оставете ги во тавата да се оладат десетина минути.



**Користени производи:**



**Округла тава**



**Нутрибулет**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)