White Bean Blondies

**Ingredienser:**

400 gram eller 6 dl kokte kikerter eller kikerter på boks

40 gram eller 1 dl havregryn

2 ss mandelsmør

1 dl lønnesirup eller agavenektar

1 ts vaniljepulver eller ekstrakt

½ ts natron

½ ts salt

100 gram kokesjokolade (coop sin er vegansk)

Fremgangsmåte:

Sett ovnen på 175 – 200 grader varmluft avhenging av ovn.

Bland alt utenom sjokoladen godt sammen I en foodprosessor til det blir en fin masse.

Kutt opp sjokoladen I små firkanter og bland ¼ av disse inn I massen.

Legg bakepapir i en form og hell blandingen oppi. Spre så deretter med den resterende sjokoladen på toppen av kaken.

La steke I midten av ovnen I 20-30 min

Barley latte:

**Ingredienser :**

- 3 dl Mandelmelk, havremelk eller vanlig melk

- 2 stk Medjoul dadler

- 4 ts Barley cup eller annen kornkaffe

- isbiter

- kokosmelk/ krem

- kanel om ønskelig

Mix melken, dadlene og kornkaffe sammen I en blender til alt er godt blandet og du har fått en litt skummende blanding. Putt isbiter i et glass og hell “kaffe blandingen” oppi. Om du ønsker kan du ha på litt kokosmelk/krem og kanel.

Nyt!