



## Cornells sunne og gode nøttesjokoladetopper

Oppskriften gir ca. 32 stk. små nøttesjokoladetopper.

### Ingredienser:

- 100gr melkefritt smør, blå soft flora
- 2,1/4 dl Økologisk rå rørsukker som er lyst og finmalt
- 1 egg
- 200 gr. Cornells Mel- og frøblanding grov eller halvgrov (kjøres i hurtigmikser)
- 1/2 ts bakepulver
- 25-50 gr. mandler
- 50 gr. melkerfri 70 gr. sjokolade

### Slik gjør du:

1. Smør og sukker røres hvitt
2. Tilsett 1 egg når smør og sukker er rørt hvitt
3. Kjør melblandingen i hurtigmikser og tilsett bakepulver og hakk mandler og sjokoladen i små biter
4. Tilsett resten av det tørre.

Settes med ts som små topper på bakepapir med god avstand mellom toppene. De flyter godt ut. Stekes i ca. 8-12 min i ca. 180 gr., da de er fine og gylne i fargen er de ferdige.

### Tips:

Alle råvarene jeg har brukt er kjøpt i helsekostbutikk/ nettbutikk og er økologiske. Veldig gode i smaken og lette og lage.

## : riktig drivstoff til kroppen

**Cornells Alternativ**, Strømsbusletta 7b, 4847 Arendal  
Telefon 37 02 12 89, Mobil 930 63 918, [elin@cornells.no](mailto:elin@cornells.no)  
[www.cornells.no](http://www.cornells.no)

