

Zdrava domaća Nutella za uživanje bez grižnje savjesti

Domaća verzija popularne Nutelle! Zdrav i ukusan čokoladni namaz od lješnjaka za vaš slatki doručak bez grižnje savjesti!

Sastojci:

- 150 g lješnjaka
- 30 g kakaa u prahu
- 10 žlica meda
- 1 žlica kokosovog ulja
- 1 žličica arome vanilije
- prstohvat soli
- voda ili mlijeko (kokosovo, bademovo, rižino...)

Priprema: Lješnjake kratko tostirajte u pećnici pa ih oljuštite uz pomoć suhe krpe. Očišćene lješnjake stavite u blender pa ih zajedno s medom i kokosovim uljem miksajte nekoliko minuta (s kratkim pauzama) dok ne dobijete pastu. Zatim dodajte kakao u prahu, sol i aromu vanilije. Dodajte žlicu po žlicu vode ili mlijeka dok ne dobijete namaz željene gustoće. Domaću Nutellu spremite u čistu staklenku i čuvajte u hladnjaku.

Slatki savjet: ako volite slađi namaz dodajte malo stevije.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook Slatki svijet