

Hjemmelavet nougat

Her er en opskrift på en hjemmelavet nougat. Det er super nemt at lave sin egen og det smager så godt. Brug den f.eks. til de her barer. Det tager 20 minutter

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Nougat

- 100 gram hasselnødder
- 80 gram mørk chokolade
- 1 spsk. kokosolie eller smør
- 2 spsk. agavesirup eller honning

Nougatbarer

- 100 g af den hjemmelavede nougat
- en håndfuld nødder (jeg brugte lidt ekstra afskallede hasselnødder, mandler og pistacienødder)
- 1 spsk. tørrede tranebær
- 50 g hvid chokolade
- 1 spsk. pistacienødder
- 1/2 tsk. tranebærstøv

Sådan gør du

Nougat

1. Kom hasselnødderne i ovnen og bag dem ved 200 grader i ca. 10 minutter. Imens kan du smelte chokolade og kokosolie sammen.
2. Tag skallen af de bagte hasselnødder. Det gøres nemmest ved at komme dem i et viskestykke, og gnide rundt på nødderne, så skallerne falder af. Smid skallerne ud og kom hasselnødderne i en minihakker eller foodprocessor, og kør til mel
3. Hæld den smeltede chokolade ned til hasselnøddemelet. Tilføj sirup og giv det hele en tur mere
4. Stil massen på køl til den skal bruges

Nougatbarer

1. Kom nougat, nødder og tranebær i en skål og rør det sammen
2. Pres det ud på et stykke bagepapir i en højde på ca. 1 cm

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

3. Smelt den hvide chokolade og hæld den over massen
4. Hak pistacienødder fint og kom dem over
5. Drys forsigtigt med tranebærstøv og stil det på køl
6. Når chokoladen er fast, kan barerne skæres ud