

Sund nutella

Opskrift til 1 glas som dette

Et alternativ til den klassiske nutella. Denne udgave er langt sundere og den smager altså virkelig godt.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

10 min

Samlet tid

20 min

Ingredienser

- 80 g hasselnødder
- 50 g bløde dadler
- 1/2 tsk. salt
- 25 g smør (smeltet eller blødt)
- 3 spsk. kakao
- 40 g mørk chokolade
- 1/2-1 dl vand

Sådan gør du

Start med at bage hasselnødderne i 10 minutters tid i ovnen på 200 grader

Fjern skallen og kasser denne. Kom hasselnødderne i en food processer og kør til mel

Fjern stenene fra dadlerne og kom dadlerne ned til hasselnødde-melet sammen med salt, smeltet smør, kakao, mørk chokolade og vand. Prøv dig frem med vandet, kom hele deciliteren i hvis du ønsker en tyndere nutella. Kør rundt til det er helt cremet i konsistensen