

# 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