

Domowa nutella z orzechów laskowych



Składniki

1 szklanka - orzechy

laskowe

1-1,5 szklanka - mleko

migdałowe

15 g - kakao

2-3 łyżka - miód

Opis wykonania

Pyszna i pełna smaku. Świetna zarówno jako dodatek do kanapek jak i na deser.

Piekarnik nagzewamy do 180 stopni, układamy orzechy na blaszce i pieczemy kilka minut. Wysypujemy orzechy na ścierkę (najlepiej ciemną) i mocno pocieramy żeby większość skórki zeszła. Gdy orzechy ostygną wrzucamy do kielicha blendera i miksujemy. Dodajemy pozostałe składniki, mleko na początek tylko 1 szklankę. Miksujemy całość na gładką masę. W razie potrzeby dodajemy więcej mleka (zależy jaką chcemy konsystencję).