



DESSERT

# Hälsosam Nutella

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **45 min** Portioner:

Hälsosam Nutella - god som tusan!

Det finns många fans av Nutella där ute men jag måste erkänna att jag faktiskt aldrig testat det? Med socker som huvudingrediens känns det inte riktigt som min grej. Jag har därför gjort en egen, mycket hälsosammare variant. Jag vet såklart inte hur riktig Nutella smakar, men denna variant blev god som tusan! Nu står den där i kylskåpet och bara väntar på att bli uppäten! Lite lyx till kvällsmyset kanske?



## INGREDIENSER



200 g hasselnötter  
2 msk raw kokosolja  
3 msk raw agavesirap  
3 msk raw kakao  
1 krm salt  
1 krm äkta vaniljpulver  
0.5 dl vatten, ca

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Rosta nöterna i en stekpanna i cirka 5-10 minuter. Var försiktig så att du inte bränner dem.
- 2** Gnugga nöterna i en kökshandduk för att få bort de mesta av skalerna.
- 3** Häll sedan nöterna i en mixer/blender och mixa i cirka 10 minuter. Det kommer kännas som en evighet och man måste skrapa ned smulorna flera gånger, men till sist kommer det likna nötsmör.
- 4** Häll i övriga ingredienser och blanda med vanlig elvisp. Tillsätt vattnet lite i taget, det är inte säkert att du behöver allt. Blanda tills du har den konsistens du vill ha.