



BAKA

Hemmagjord nutella

Kock: **Hana Chatila** Tid: **30 min** Portioner: **2 deciliter**



Finns det något godare än nutella? Åh denna fantastiska kräm som man inte kan få nog av och som dessutom passar till dagens alla mål. Denna är vegansk och tillsatsfri, så det om något är en bra anledning att ta två skedar istället för en.



INGREDIENSER

25 deciliter hasselnötter
1 deciliter kakao
1 deciliter florsocker
1 matsked vaniljsocker
3 matskedar neutral olja

GÖR SÅ HÄR

1

Rosta nöterna i ugnen på 200 grader i ca 15 min och gnugga bort skalet i en kökshandduk. Lägg nöterna i en matberedare och mixa till önskad konsistens. Lägg till de övriga ingredienserna och mixa väl.