

Nøddecreme med dadler

Ingredienser

100 gr. Dadler uden sten

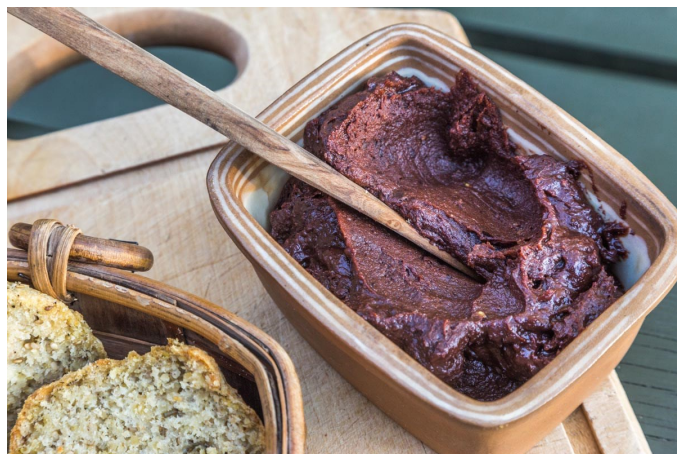
125 gr. Hasselnødder

½ tsk. Ren vaniljepulver

Revet skal og saft af ½ - 1 øko appelsin. (kan undlades hvis appelsinmag ikke ønskes)

2 spsk. kokosolie

2 spsk. god kakaopulver (kan evt. blandes eller erstattes af carob)



Sådan gør du:

Hasselnødder ristes i ovn ved 160 grader til skallen/hinden begynder at løsne sig. Man kan også sagtens bare bruge hasselnødderne direkte fra posen og ikke riste den (smag og behag).

Er de ristet, nulres den løse hinde af og nødderne og nødderne males fine i en kaffekværn.

Sten fjernes fra dadlerne og er dadlerne bløde (fx Bam dadler) blandes de i køkkenmaskine sammen med nødderne og resten af ingredienserne. Mere hårde dadler hakkes fine først og iblødsættes evt. med appelsinsaften først.

Smag til med mere kakao, carob, appelsin, vanilje eller fx en knivspids cayennepeber. Opbevares i køleskab. Holder sig ca. 5 dage.