

Домашна нутела

време за приготвяне: **10 мин.**
(+12 часа за накисване на лешниците)

продукти за много порции:

- 100 г лешници (сурови или бланширани), накиснати във вода за 12 часа;
- 100 мл кокосово мляко (или бадемово, лешниково);
- 2 с.л. рожково брашно или Какао;
- 1 с.л. мед или 10 капки стевия;
- 1 с.л. кокосово масло или сусамов, бадемов, лешников тахан;
- 1 с.л. ванилия (без захар).



Накиснете лешниците във вода за около 12 часа. Отстранете водата и смесете с всички останали съставки в блендер. Пасирайте. Ако търсите по-течна консистенция, добавете още мляко.

Съхранявайте в хладилник до няколко седмици.