

Troepvrije choco-hazelnotenpasta

Ingrediënten

185 gram hazelnoten (20 min in oven op 150 graden)
65 gram cacaoboter (smelten in pannetje)
10 verse dadels (geweekt als ze droog zijn)
2 eetlepels cacao
60 ml water

Bereidingswijze

1. Maal de noten in een foodprocessor nadat ze zijn afgekoeld uit de oven.
2. Prak de dadels of voeg die erbij in de foodprocessor en maal het door elkaar.
3. Doe deze mix in een makkelijk af te sluiten pot die in de koelkast past.
4. Meng de gesmolten cacaoboter erdoor (kokosolie mag ook maar zorgt wel voor minder volle en andere smaak)
5. Meng als laatste de cacao en het water erdoor.

