

VEGANSKI ČOKOLADNI NAMAZ

Sestavine:

200 g lešnikov

70 g kokosovega sladkorja

3 žlice kakava

150 g temne čokolade

1/2 žličke bio vanilijevega prahu

(po želji, če imate doma, ni nujno npr. Sonnenator)

40 g kokosovega olja



Priprava:

1. Lešnike pražimo na vroči ponvi, da zadišijo. Nato odstavimo in jih ohladimo.
2. Čokolado zmeljemo na drobno **10 sek/ hitrost 8**.
3. Lešnike in čokolado stresemo v posodo in meljemo **10 sek/ hitrost 10**.
4. Z lopatko postrgamo maso s sten posode in ponovno mešamo **10 sek/ hitrost 5**. Postrgamo s sten maso in ponovimo mešanje 3x, da dobimo gladko lešnikovo maso.
5. Dodamo preostale sestavine in mešamo na **10 sek/ hitrost 10**, da dobimo gladko maso.
6. Nadevamo v kozarec in shranimo v hladilniku.