

Ev Yapımı Nutella

Marketlerden aldığımız nutellanın büyük bir çoğunluğunun şeker ve yağdan oluştuğunu biliyor muydun? Çoğunun içinde çok az miktarda fındık bulunmakta. Kendi nutellanızı evinizde yaparak daha sağlıklı bir alternatifte geçiş yapabilirsiniz.

İçindekiler:

- 150 gram çiğ fındık
- 1/2 çay kaşığı vanilya özü
- 2 yemek kaşığı işlenmemiş organik kakao
- 8-9 (113 gram) adet suda bekletilmiş ve çekirdeği çıkarılmış hurma
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çimdik tuz
- Tamamen pürüzsüz bir karışım elde etmek istiyorsanız: 1 tatlı kaşığı hindistan cevizi yağı

Yapılışı:

- Önceden 180 dereceye ısıttığınız fırında fındıkları 15 dakika kızartın. Ardından soğumasını bekleyin.
- Fındıkların dış zarından çıkarmak için bir kağıt havluyla ovalayın.
- Hurmaları sıcak suda 5-15 dakika bekletin ve çekirdeklerini çıkarın.
- Güçlü bir mutfak robotunda homojen bir kıvam alınca kadar fındıkları karıştırın ve diğer tüm malzemeleri ekleyin.

Not: Fındıkları karıştırırken kenarları sıyırmayı unutmayın.