Hazelnootchocoladepasta

Zodra je deze hazelnootchocoladepasta geproefd hebt, zul je er nooit meer een in de supermarkt kopen! Deze pasta is gemaakt van uitsluitend gezonde en verrukkelijke ingrediënten en is op de koop toe super gemakkelijk te bereiden.

Voor een pot van 240 g:

Voorbereiding: 15 min

Rusttijd: 1 uur

Gemakkelijk

200 g hazelnoten, van hun schil ontdaan en geroosterd

60 g kokosnootsuiker

3 el cacaopoeder

1,5 dl DreamTM Rice Chocolade + Calcium & Vitamins

1. Mix met behulp van een keukenmachine de hazelnoten tot een puree. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.
2. Voeg de kokosnootsuiker en de cacao toe en verwerk totdat ze goed met de hazelnoten gemengd zijn.
3. Voeg het plantaardig drankje aan de massa toe en mix opnieuw. Giet de hazelnootpasta in een glazen pot en zet gedurende minimaal 1 uur koel.

Bereid je favoriete pannenkoekenrecept. Vervang de melk door DreamTM Rice Calcium en bestrijk ze met deze overheerlijke hazelnotenchocoladepasta.

Variatietip:

Vervang DreamTM Rice Chocolade + Calcium & Vitamins door de DreamTM Almond + Calcium & Vitamins, de DreamTM Almond Sugarfree + Calcium of DreamTM Cashew-Rice + Calcium.

Tip:

Gebruik hazelnoten van de hoogste kwaliteit.