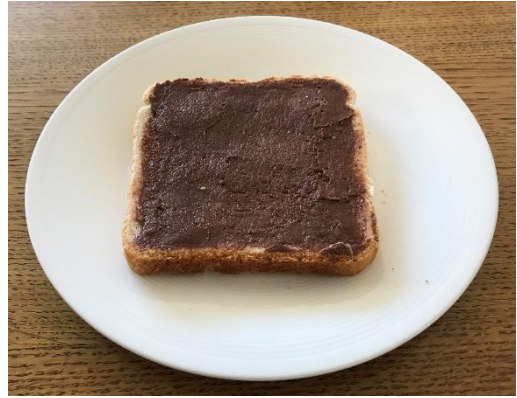


Chocolade hazelnootpasta

Wat heb je nodig

100 gram hazelnoten
3 eetlepels cacao
70 ml melk
6 theelepels ahornsiroop

Blender



Doe de hazelnoten in de blender.



Doe het deksel op de blender en klik het vast.
Zet de blender aan.



Mix de hazelnoten heel fijn.
Dit duurt ongeveer 15 minuten.
Zet de blender uit en haal het deksel eraf.



Doe de cacao en de ahornsiroop in de blender.
Schenk de melk erbij.
Doe het deksel er weer op en klik het vast.



Zet de blender aan en mix het alles tot een gladde pasta.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.
Zet de blender uit en haal het deksel eraf.



Nu heb je chocolade hazelnootpasta.
Schep de pasta in een schoon potje of schaalpje.
In de koelkast kun je het afgedekt 1 maand bewaren.
