



Hozzávalók:

30 dkg törökmogyoró, 10 dkg kókuszszír,
5-6 evőkanál (7-9 dkg) cukrozatlan
kakaópor, fél mokkáskanál só, 4 evőkanál
(8-10 dkg) nyírfacukor (lehet stevia kivonat
is, de ebből elég kb. fél kiskanálnyi), 1
kiskanál vaníliakivonat

1. A mogyorót egy serpenyőben, nem túl erős tűzön, rázogatva megpirítjuk. Akkor jó, ha úgy látjuk, hogy közben kezd lejönni róla a vékony barna héja. Papírtörlőre borítjuk, a maradék vékony héjat ledörzsöljük róla.
2. Gyorsvágógépben esetleg turmixgépben porrá őröljük. Az éppen csak fölolvasztott, de nem meleg kókuszszírral, a kakaóporral, a sóval, a nyírfacukorral (esetleg steviával) és a vaníliakivonattal tovább keverjük, amíg szinte teljesen krémes lesz.
3. Kisebb üvegekbe vagy üres margarinos dobozokba töltve már tehetjük is a hűtőbe. Tálalás előtt 1 órával vegyük ki a hűtőből, mert a benne lévő kókuszszírtól kemény lesz.

5 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 636 kcal