



שוקו נוטלה

מצרכים:

- כוס אגוזי לוז
- 10 תמרים
- 3 כוסות מים
- 1 כפית תמצית וניל
- 3/4 כוס קקאו ניבס

אופן ההכנה:

משרים את אגוזי הלוז במשך לילה. משרים את התמרים כשעה.

טוחנים את האגוזים, תמרים, מים ותמצית וניל בבלנדר ויטמיקס במהירות גבוהה למשך חצי דקה.

מסננים את החלב בעזרת שקית לסינון חלב או חיתול בד.

מכניסים לקנקן הויטמיקס 3 כוסות מהחלב המסונן וקקאו ניבס וטוחנים במהירות גבוהה במשך 4 דקות (או בתוכנית למרקס) ומתקבל שוקו חם!

לרוויה!