



## ממרח נוטלה ביתי של אולגה טוכשר

### מצרכים:

- 2 1/2 כוסות אגוזי לוז לא קלויים
- 150 גר' שוקולד מריר פרווה
- 1 כף שמן צמחי
- קורט מלח
- סירופ מייפל טבעי במידת הצורך

### אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה. מפזרים את אגוזי הלוז על גבי התבנית בשכבה אחידה וקולים כ-12-10 עד להזהבה יפה. מעבירים למגבת בד או מגבת נייר ומשפשפים כדי להוריד את הקליפות. לא נורא אם יישארו קצת.

מעבירים את האגוזים לתוך קערת הבלנדר וטוחנים במהירות גבוהה בין 5-7 דקות, עד שמתקבלת חמאת אגוזים סמיכה וחלקה. מדי פעם עוצרים את הבלנדר ומורידים את האגוזים מהדפנות.

ממיסים את השוקולד והשמן במיקרוגל או על באן מארי ומערבבים לתערובת חלקה.

מוסיפים את השוקולד והמלח לקערת הבלנדר עם חמאת הלוז וממשיכים לעבד ביחד עד שמתקבל ממרח חלק. טועמים ובמידת הצורך ממתיקים.

הממרח מתייצב לאחר הקירור.

שומרים בצנצנת אטומה בארון או במקרר.

### הערות:

אפשר לקנות מראש אגוזי לוז קלויים.

אפשר להחליף את השוקולד בתערובת של 4 כפות קקאו וסירופ מייפל לפי הטעם.

אם רוצים מרקם פחות מרוכז, אפשר לדלל את הממרח על ידי תוספת של 1-2 כפות של חלב צמחי.