

ZELFGEMAAKTE CHOCO MET HAZELNOTEN

- EEN RECEPT VAN MICHAËLS SELS

 1 potje  20 min  ONTBIJT

INGREDIËNTEN

- 200 gram hazelnoten
- 2 eetlepels poedersuiker
- 200 gram kikkererwten
- 2 eetlepels tahin
- 4 eetlepels cacao poeder
- 100 gram pure chocolade
- 200 ml water

STAP 1

Verwarm de oven voor op 200°C.
Verdeel de hazelnoten over een bakplaat
en rooster ze 8 minuten in de oven.

STAP 2

Spoel de kikkererwten uit blik goed af
onder stromend water.

STAP 3

Neem de hazelnoten uit de oven en
schep ze in de blender. De noten zijn erg
warm, dus let op dat je je niet verbrandt.

STAP 4

Voeg het poedersuiker toe en mix 5
minuten, tot elke noot fijn gemalen is.

STAP 5

Schep vervolgens de kikkererwten, 2
eetlepels tahin en het cacao poeder in de
blender.

STAP 6

Voeg nu het water toe en mix het geheel
tot een smeuge pasta. Schraap de
hazelnotenpasta af en toe van de
randen, zo krijg je het gladste resultaat.

STAP 7

Smelt de chocolade au bain-marie (pot
met heet water en daarop je kom met
chocolade). Voeg de chocolade toe aan
de hazelnootpasta en meng alles goed
door elkaar.

STAP 8

Schep de choco in een glazen pot en laat
hem volledig afkoelen in de frigo.

Om van te smullen!