

## ČOKOLADNO LEŠNIKOV NAMAZ

Vse se začne z lešniki, ki jih popražiš. 😊 Takrat oreščki postanejo topli in s tem spustijo naravna olja in se lažje olupijo. 🤲 Nato jih zmešaš v maslo in si že na sredini poti. Na koncu še dodaš nekaj sestavin in dobiš končni produkt. 🙌

### SESTAVINE

- 300 g lešnikov
- 2 žlici kokosovega olja, stopljenega
- 100 g kokosovega sladkorja
- 30 g kakava
- vanilija, strok
- 1/4 žličke soli



### POSTOPEK

1. Pečico prižgi na 175 °C in obloži pekač s peki papirjem.
2. Dodaj lešnike in postavi v pečico za 10-12 minut.
3. Lešnike rahlo ohladi, jih postavi na krpo, zavij in "masiraj" toliko časa, dokler se večinoma lupine ne odstrani.
4. V multipraktik dodaj kokosov sladkor in zmešaj.
5. Postavi na stran.
6. V multipraktik dodaj lešnike in mešaj 5-15 minut oz. dokler ne dobiš kremastega lešnikovega masla. Na vsake toliko časa multipraktik ustavi in postrgaj po straneh.
7. Nato dodaj olje in mešaj 1 minuto.
8. Dodaj kokosov sladkor, vanilijo in sol. Zmešaj.
9. Domač lešnikov namaz hrani v hladilniku do 1 meseca.
10. Pred serviranjem pa ga postavi za nekaj minut na sobno temperaturo ali pa v mikrovalovno pečico za 10-20 sekund, da postane spet kremasto.