

DOMOWA NUTELLA



200 G DAKTYLI



150 G MLEKA ROŚLINNEGO



100 G ORZECHÓW LASKOWYCH



4 ŁYŻKI KAKAO



DAKTYLE ZALEJ CIEPLĄ WODĄ I ZOSTAW DO ZMIĘKNIĘCIA



ORZECHY PODPRAŻ, NASTĘPNIE ZMIEL ZA POMOCĄ BLENDERA



ODSĄCZONE DAKTYLE ZMIKSUJ Z ORZECHAMI, MLEKIEM I KAKAO DO UZYSKANIA KREMOWEJ KONSYSTENCJI



GOTOWY KREM CZEKOLADOWY PRZECHOWUJ W SŁOICZKU W LODÓWCE

SMACZNEGO!