



Biały krem z nerkowców

 definicjasmaku

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

orzechy nerkowca - 1 szklanka
ksylitol - 1 łyżka
mleko w proszku - 3-4 łyżka

olej słonecznikowy/ rzepakowy - 1 łyżka
mleko laskowe / migdałowe - 50-100 ml
ekstrakt waniliowy/ pasta waniliowa - 1 łyżka

Dodatkowe info:

To pyszne mleczno - orzechowe smarowidło do kanapek, herbatników, czy naleśników, to zdecydowanie mój najulubieńszy przepis w ostatnim czasie :) Biała nutella łączy w sobie smak delikatnych nerkowców, aromatycznej wanilii i mleka w proszku, dzięki któremu masa ma ten wspaniały mleczny smak. Każdy łasuch powinien jej spróbować, gwarantuję że nie zawiedzie się jej smakiem. Ale uważajcie, bo jest niesamowicie uzależniająca. A w połączeniu z truskawkami to istne niebo!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy nerkowca umieszczamy w blenderze i miksujemy na masło. Jeśli na początku blender będzie miał problem z okiełznaniem orzechów dodajemy łyżkę oleju. Kiedy orzechy zmieniają się w masło dodajemy do nich wanilię oraz syrop z agawy/ksylitol/miód i dalej miksujemy.

KROK 2: Następnie dosypujemy mleko w proszku i dolewamy mleko laskowe lub wodę, miksujemy aż do uzyskania gładkiego kremu. W razie potrzeby dolewamy więcej mleka laskowego (lub wody).

KROK 3: Przekładamy do słoiczka i przechowujemy w lodówce do 7 dni, choć myślę że do tego czasu nie doczeka :)