





Domowy krem orzechowy

 annika


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

zmielone migdały lub orzechy
laskowe - 150 g
kakao lub karob - 2 łyżka

syrop z klonowy - 3 łyżka
mleko roślinne - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W mojej kuchni, w której cenię sobie minimalizm, wszystkie składniki kremu wrzucam do blendera i już po chwili gotowe. Na koniec możemy tylko sprawdzić stopień dosłodzenia i fakturę kremu. Zapewniam Was, że dzieci będą zachwycone tym smakiem i szybko zastąpią starą nutellę tą nową – zdrowszą.

Z uwagi na silne alergeny krem orzechowo – kakaowy można wprowadzać do diety dziecka wykluczając wcześniej alergię na składniki, takie jak orzechy i kakao. Podajemy na pewno nie wcześniej niż po ukończeniu 1 roku życia.