Mocno kakaowy krem z suszonych owoców

Jadowita

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

10 porcji

Składniki:

- suszone śliwki - 100 g
- suszone daktyle - 100 g
- czekolada 100% kakao Alce Nero - 1/2 opakowanie
- kakao w proszku - 1 łyżka
- mleko (roślinne lub krowie) - 3 łyżka
- masło orzechowe gładkie - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Krem jest gęsty w konsystencji. Świetnie nadaje się do smarowania pieczywa, sprawdzi się jako dodatek do owsianki, bądź jako nadzienie do rogalików czy bułeczek.
Można go przechowywać nawet do tygodnia w lodówce w zamkniętym słoiczku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki oraz daktyle umieścić razem w naczyniu i zalać letnią wodą tak, aby je przykryła. Odstawić na około 4 godziny.

KROK 2: Po upływie czasu, całą wodę z suszonych owoców odlać.

KROK 3: Rozpuścić połamaną na kawałki czekoladę w mleku, lekko podgrzewając na ogniu.

KROK 4: Do daktyli i śliwek dodać rozpuszczoną w mleku czekoladę, kakao oraz masło orzechowe.

KROK 5: Wszystkie składniki zmiksować blenderem na gładki krem.

KROK 6: Krem jest gotowy od razu do spożycia.