



Boodschappenlijstje

400 gram chocolade (puur – 70%)
200 ml olijfolie (mild)
150 gram blanke hazelnoten
100 gram poedersuiker, gezeefd

Zo maak je zelf Chocolade Hazelnoot pasta

Verwarm de oven voor op 180 graden (boven- en onderwarmte)

Rooster de hazelnoten in 6 minuten op een bakplaat tot ze lichtbruin zijn.
Laat ze afkoelen en maal dan de hazelnoten fijn in de keukenmachine.

Smelt de chocolade au bain marie, roer er de poedersuiker en olijfolie door.
Roer er tot slot de hazelnoten door.

Steriliseer 1-2 potten, schep de chocopasta er in en draai ze stevig dicht.

Bewaar de zelfgemaakte chocolade-hazelnootpasta in de ijskast

Homemade chocolade-hazelnoot pasta / Homemade Chocolate Hazelnut spread



Shopping List

400g chocolate (dark - 70%)
200ml olive oil (mild)
150g blanched hazelnuts
100g icing sugar, sifted

How to make your own Chocolate Hazelnut spread

Preheat the oven to 180 degrees Celsius (top and bottom heat)

Roast the hazelnuts on a baking tray for 6 minutes, until they are light brown. Let the hazelnuts cool and then pulse them finely in a food processor..

Melt the chocolate in a bain-marie and stir in the icing sugar and olive oil. Finally stir in the hazelnuts.

Sterilize 1-2 jars, spoon in the chocolate spread and close the jars tightly.

Store the homemade chocolate-hazelnut spread in the refrigerator