

RESEPTI

Energiapatukka Nutellalla®

Helppo

30 min



AINEKSET

8 ANNOSTA

3 rkl kookosöljyä

20 kuivattua taatelia

1 dl kuorittuja

manteleita

 $\frac{1}{2}$ dl kurpitsansiemeniä

2 dl vehnä jauhoja

1 dl kuivattuja kirsikoita

 $\frac{1}{2}$ dl vettä

120 g Nutellaa®



Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!

Valmistus

1

Sulata kookosöljy kattilassa.

2

Sekoita kookosöljy, taatelit ja mantelit paksuksi massaksi kulhossa.

3

Lisää kurpitsansiemenet, vehnä jauhot, kirsikat ja vesi. Sekoita hyvin.

4

Vuoraa 2 pitkulaista leipävuokaa (n. 1,5 litraa) kelmulla. Jaa taikina puoliksi vuokiin ja painele se ohueksi kerrokseksi vuokien pohjalle.

5

Anna kovettua jääkaapissa.

6

Kun taikina on kovettunut, ota se ulos vuosta. Levitä Nutella® toiselle levyille ja nosta toinen levy sen päälle.

7

Leikkaa levy kahdeksaan osaan ja säilytä kuivassa ja viileässä.