

Wafelki przekładane prawdziwą nutellą

Prawdziwa nutella w ogóle nie przypomina smakiem nutelli. Jest mocno orzechowa. W zależności od tego ile damy orzechów i kakao, tyle będziemy musieli ją dosłodzić. Jeśli ktoś liczy na to, że poczuje smak nutelli z półki sklepowej, to niech ma pewność, że tak nie będzie. Ta nutella jest zdrowa: są orzechy, olej kokosowy i kakao.

W tym ujęciu chciałam uzyskać dużo odcieni szarości, tak by móc pokazać urokliwe wafelki w szklanym słoiku. Ponieważ nie chciałam by światło za mocno odbijało się od słoika, ułożyłam za nim papierowy kartonik. Ostrość ustawiłam na wafelki znajdujące się w słoiku po prawej stronie, a dla zwiększenia kontrastu pod słoikiem położyłam zabrudzony po pieczeniu ciastek papier w kolorze lekko brązowym. Sony ILCE-7, f/5, 10 s., ISO 200, ogniskowa 90 mm.



Składniki na nutellę:

- 400 g orzechów laskowych,
- 3 łyżki prawdziwego ekstraktu z wanilii lub ziarenka z dwóch łasek wanilii,
- pół łyżeczki soli,
- pół szklanki kakao,
- mleko orzechowe (najlepiej migdałowe),
- miód lub erytrol (ciekawy następca ksylitolu o zerowym indeksie glikemicznym).
- olej kokosowy
- gotowe wafle do przełożenia kremem

Przygotowanie kremu:

1. Orzechy wysyp na blachę do pieczenia i piecz w 200 stopniach przez około 15 minut. Zmiękną i będą bardziej soczyste.
2. Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i zmiel na płynną masę. Dodawaj mleka, oleju, miodu tyle, żeby masa była dość płynna i kremowa. Sprawdzaj słodkość masy, bo kakao jest dość dużo, a bez cukru będzie bardzo gorzko. Dlatego właśnie użyłam erytrolu, który nie wpływa na wahania cukru w organizmie, a i jego kaloryczność bliska jest 0. Polecam.
3. Gotowym kremem przełóż wafle i odczekaj kilka godzin by zmiękły. Smacznego!



manufakturaciastek.pl