

Hjemmelavet "Nutella"

Opskriften er indsendt af Tina fra Nordjylland

3 pasteuriserede æg
150 g sukker
2 spsk. vaniljesukker
150 g mælkefri margarine (fx FRI eller Nutana)
50 g palmin
50 g kakao

Æg og sukker piskes godt sammen.

Margarine og palmin smeltes.

Kakao sigtes i den smeltede margarine og palmin.

Det hele piskes sammen.

Det er meget blødt, lige når det er lavet, men bliver mere stift, når det kommer i køleskabet.