

# Krem czekoladowy z daktyli



Autor: **Kasiek189**

Przepisów: **272** Ocena: **2108**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 200 g daktyli
- 3 łyżki kakao
- odrobina wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Daktyle jeśli suszone, namaczamy we wrzątku do przykrycia i odstawiamy na 2, 3 godziny. Odcedzamy i pozbywamy się pestek ze środka. Świeżych nie ma potrzeby namaczać. Aby przepłukać pod bieżącą wodą.
- 2 Wrzucamy je do blendera/melaksera (aby była duża moc), dodajemy kakao i wodę ok. pół szklanki. Miksujemy wszystko do powstania konsystencji kremu.

## Twoje notatki do przepisu: