

Super Chocolademelk

2 dl superfoodcuisine raw cashews

1 liter Imber Bronwater

4 eetlepels superfoodcuisine rauwe cacao nibs

4 eetlepels superfoodcuisine rauwe blauwe agave nectar

1/4 theelepel fleur de sel

Blend water en cashews zeer goed. (anderhalve tot twee minuten op de hoogste stand). Giet de cashewmelk door een zeef en voeg terug in de blender met alle andere ingrediënten. (Alternatief kan men deze stap overslaan als men over een zeer goede blender beschikt en gewoon alles in de blender doen en ineens goed doormixen!). Mix goed en serveer! Voor een lekkere variaties gebruik Superfoodcuisine Goji bessen naar smaak en voeg 1 eetlepel Tropic oil kokosolie toe! Blijft 3 dagen goed in de koelkast! Deze heerlijke chocolademelk kan ook worden gemaakt met Superfoodcuisine rauwe cacaopoeder voor een low fat versie! gebruik ongeveer 2 eetlepels cacaopoeder of naar smaak!

Moeilijkheidsgraad: ☆☆☆

© Superfoodcuisine.