



DESSERT

Chiapudding med smak av semla

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **5 min** Portioner: **2**

Har du inte tröttnat på semlor ännu? I så fall måste jag tipsa om denna supergoda kreation! Den är superlätt att göra och mycket nyttigare än en smla men smakar underbart gott! Lägg till en timmes blötläggning av mandlarna!



INGREDIENSER

0.5 dl mandlar
2-3 st färskas dadlar, urkärnade
2 dl havremjölks
2 msk chiafrön
1 tsk kardemumma
1 burk kokosmjölk eller kokosgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att lägga mandlarna i blöt, de bör stå i cirka 1 timme.
- 2** Blanda sedan mjölken med chiafrön och kardemumma och rör om ordentligt. (Lättast är att blanda i en burk som du sedan skakar) Ställ undan chiasmjölken i kylskåpet och låt den svälla under tiden mandlarna ligger i blöt. (Även kokosmjölken ska förvaras i kylskåpet.)
- 3** Efter en timme häller du bort vattnet och mixar mandlarna i en matberedare. Tillsätt dadlarna och mixa tills en krämig massa. För att göra kokosgrädde gräver du ur en del av den stelnade kokosmjölken från paketet/burken och vispar tills du har en bra konsistens, se hur du gör här! Vill man ha den sötare kan man tillsätta lite agavesirap eller liknande. Häll upp mandelmasa, chiapuddig och grädde i ett glas och voila ? Du har en supersemla!