

EGGNOG AU LAIT D'AVOINE

Ingrédients

- 1/3 tasse de cajou cru trempé 4 heures, rincés et égouttés
- 2 tasses de lait d'avoine maison ou acheté
- 4 dattes molles noyaux enlevés
- ½ c. à thé de vanille
- ½ à 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de muscade
- ¼ c. à thé de cardamome
- 1/8 c. à thé de clou de girofle



Préparation

- 1 Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à consistance crémeuse.
- 2 Servir !

Notes

Tout simplement délicieux donne 500 ml. Se conserve au frigo 3 jours.