

CREMA SPALMABILE NOCCIOLE E CIOCCOLATO

By Giuseppe Amaro



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 100 gr nocciole tostate - 100 gr zucchero semolato - 100 gr cioccolato fondente 70 % - 100 ml latte intero - 20 gr burro - 20 ml olio di semi di arachide

1. Inserire nella vasca in acciaio le nocciole e lo zucchero, polverizzarle con programma ESPERTO 1 minuto/velocità 18 senza temperatura.
2. Aggiungere il cioccolato fondente a pezzi e con programma ESPERTO programmare 1 minuto/velocità 18.
3. Aggiungere il latte freddo, il burro e l'olio di semi, mettere il tappo e con il programma esperto programmare 5 minuti/velocità 3/temperatura 50°.
4. Versare la crema in un barattolo e farla riposare per due ore in frigorifero.

Consigli del cuoco :

vi ricordo di lasciare il tappo inserito durante la preparazione di tutta la ricetta !

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : giuseppe amaro