magimix

CREMA SPALMABILE ALLE NOCCIOLE

By Monny B

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 2 vasetti

- 50 g di zucchero - 150 g di nocciole - 50 g di cioccolato bianco - 110 g di cioccolato fondente - 50 g di olio di semi - 5 g di cacao amaro

---

1. Tostare in forno a 170 gradi per 7 minuti le nocciole e poi pelarle con l?aiuto di uno strofinaccio.

2. Mettere all?interno del boccale di acciaio lo zucchero e polverizzare per 30 secondi a velocità 17 [ESPERTO]. Mettere da parte lo zucchero a velo creato.

3. Inserire nel boccale le nocciole e tritarle 20 secondi a velocità 16 [ESPERTO] per due volte prendendo bene con una spatola quelle che vengono spostate sui bordi. Mettere da parte le nocciole insieme allo zucchero.â¨

4. Senza lavare il boccale, mettervi all?interno i cioccolati tagliati grossolanamente e tritare per 30 secondi a velocità 15 [ESPERTO].â¨ Sciogliere poi il cioccolato 5 minuti a 50 gradi velocità 3 [ESPERTO]. Controllare che il cioccolato si sia sciolto bene o continuare la lavorazione. Aggiungere nel boccale la pasta di nocciole e lo zucchero, l?olio di semi e il cacao e amalgamare per un minuto a velocità 7 [ESPERTO].

5. Conservare in frigo all?interno di un barattolo di vetro.

Cook Expert ■

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B