

NUTELLA FATTA IN CASA

By chiarapassion.com



Preparazione : 2 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2 vasetti

- 30 g di nocciole tostate - 200 g di cioccolato pralinato o gianduia - 90 g di cioccolato fondente - 400 g di latte condensato - 30 g di olio di nocciola, di cocco o di semi - 1 pizzico di sale

1. Mettete le nocciole nel contenitore di metallo, frullate per 1 minuto/ programma ESPERTO/ velocità 15. Raschiate i lati della ciotola con una spatola.

2. Aggiungete la cioccolata tagliata a pezzetti, il latte concentrato, il sale e riavviate il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Raschiare le pareti della ciotola con la spatola ed avviate per l'ultima volta il programma Esperto 2 minuti/velocità 3/60°C.

3. Versate la crema nei vasetti di vetro e conservate a temperatura ambiente per 1 mese.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da chiarapassion.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : chiarapassion.com