

Crema spalmabile al cioccolato e nocciole

(con il "Bimby")



Ingredienti:

150 grammi di zucchero
100 grammi di nocciole tostate
200 grammi di cioccolato fondente a pezzetti
200 grammi di latte intero (va bene anche il latte di soia, per gli allergici)
90 grammi di olio o burro

Ricetta:

- Mettere boccale lo zucchero e le nocciole
- Polverizzare 20 secondi Vel. 10
- Unire il cioccolato, tritare 20 secondi Vel.8
- Aggiungere latte e olio (o burro): 10 minuti, 50°, Vel. 3
- Omogeneizzare 10 secondi Vel.9
- Versare in un vasetto ermetico e conservare in frigorifero

Buon appetito a tutti.

Anna Rita