

NUTELLA HOME-MADE

Ricetta di *Alessia Massari*

INGREDIENTI (per 2 vasetti da 200 ml cad.)

120 gr di nocciole tostate e perfettamente pelate

200 gr di cioccolato fondente e al latte (le proporzioni dipendono dal gusto)

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

50 gr di zucchero di canna

2 cucchiaini di olio EVO



PREPARAZIONE

Macinate le nocciole tostate ancora calde nel mixer, sino a ottenere una pasta finissima e cremosa: l'operazione richiederà alcuni minuti.

Aggiungete lo zucchero e continuate a emulsionare.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria; quando è liquido e caldo aggiungetelo alla pasta di nocciole, unendo olio e cacao e azionate nuovamente il mixer, sino a ottenere un composto liscissimo.

Riporre la crema nei vasetti e lasciar rapprendere per un paio d'ore in frigorifero.

Conservate fuori dal frigo. Qualora la crema dovesse addensarsi eccessivamente, si consiglia di mettere il vasetto (chiuso!) in un bacinella di acqua calda, per riottenere la consistenza fluida.