

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema gianduia per Bimby

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 60 g di nocciole tostate
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero
- 70 g di burro
- 100 g di latte

PREPARAZIONE

- 1 Polverizzare nel boccale lo zucchero e le nocciole per 30 secondi a velocità Turbo. Unire il cioccolato e portare per altri 20 secondi a velocità turbo. Aggiungere il latte e il burro e far lavorare 5 minuti a 50° velocità 4. Travasare subito in un vasetto, chiuderlo ermeticamente e conservare in frigo.

VARIANTE: 100 g di cioccolato bianco per ottenere la nutella.

NOTE