

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nutella bianca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 100 g di mandorle tritate
- 300 g di cioccolato bianco
- 100 g di zucchero a velo
- 125 g di olio di semi
- 200 g di latte intero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere il latte con il cioccolato spezzettato sul fuoco medio-basso.



3 Appena inizia a sciogliersi aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mescolare per almeno 15 minuti.



4 Lasciare intiepidire e travasare.

Appena si sarà ben fredda, riporla in frigorifero ed utilizzarla all'occorrenza.

