

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nutella fatta in casa

di: *Gabita*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

80 g di nocciole
75 g di zucchero di canna
100 g di cioccolato gianduia
50 g di cacao amaro
100 ml latte
60 ml olio di sesamo o di semi
un pizzico di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1** Tostare le nocciole in padella, unirle in una ciotola allo zucchero e tritarle fino ad ottenere una pasta.



2 Unire a questa pasta il cioccolato in pezzi e il cacao tritando ancora.



3 Mettere il composto sul fuoco, insieme al latte e la vaniglia per cinque minuti.

Quando è ben amalgamata unire l'olio, mescolare bene e spegnere il fuoco.





4 Versare nei barattoli e, una volta freddi, conservarli in frigorifero.



