

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Burro di mandorle e cioccolato bianco

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Il **burro di mandorle e cioccolato bianco** è la coccola definitiva per chi ama i gusti delicati, avvolgenti e naturalmente dolci. Questa preparazione unisce le proprietà nutritive e la nota tostata delle mandorle alla cremosità burrosa del cioccolato bianco, creando un equilibrio che conquista al primo assaggio. È la soluzione ideale per chi desidera una spalmabile di alta qualità, priva di conservanti e oli idrogenati.

Puoi gustare questa delizia spalmandola sopra una fetta di [pane in cassetta tostato](#) o usandola come guarnizione per dei soffici [macarons](#). Se cerchi una merenda diversa, prova ad abbinarla a questo [gelato alla crema](#)

o scopri come utilizzarla all'interno di una fragrante crostata. Realizzare il burro di mandorle e cioccolato bianco è un processo quasi magico: con un po' di pazienza e un buon frullatore, vedrai le mandorle trasformarsi da granella in una crema fluida e lucida, pronta ad accogliere il cioccolato fuso.

INGREDIENTI PER IL BURRO DI MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO:

MANDORLE PELATE 250 gr
CIOCCOLATO BIANCO alta qualità - 100
gr
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE per una
texture più fluida - 15 gr
SALE 1 pizzico
SEMI DI BACCA DI VANIGLIA

PREPARAZIONE DEL BURRO DI MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO

1 Inizia preriscaldando il forno a 170°C. Distribuisci le mandorle pelate su una teglia in un unico strato e tostate per circa 8-10 minuti. Controllale spesso: dovranno apparire dorate e sprigionare un profumo intenso. Trasferisci le mandorle ancora calde all'interno del tuo mixer. Aziona inizialmente a impulsi per sminuzzarle grossolanamente, poi passa alla velocità costante.

Continua a frullare per circa 5-7 minuti. Durante questo processo, fai delle brevi pause per non surriscaldare eccessivamente il motore e usa la spatola per raschiare i bordi. Vedrai che gradualmente la frutta secca rilascerà i suoi oli naturali, trasformandosi prima in una pasta densa e infine in una crema fluida.



2 Mentre il mixer riposa, trita grossolanamente il cioccolato bianco e scioglilo a bagnomaria oppure nel microonde. Se usi il microonde, procedi a intervalli di 20 secondi mescolando ogni volta per evitare di bruciarlo. Una volta fuso, lascialo intiepidire per un paio di minuti.

Versa il cioccolato bianco fuso direttamente nel mixer insieme alla crema di mandorle. Aggiungi anche i semi della bacca di vaniglia, l'olio di semi di girasole e quel pizzico di sale che servirà a esaltare tutti i sapori.





- 3** Aziona il mixer per l'ultimo minuto alla massima potenza. Questo passaggio è fondamentale per emulsionare perfettamente i grassi e ottenere una struttura setosa, lucida e senza grumi. Trasferisci il tuo burro in un barattolo di vetro pulito. Non preoccuparti se ti sembra molto fluido: lascialo riposare a temperatura ambiente e vedrai che la consistenza si stabilizzerà e diventerà perfetta dopo circa un'ora.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: questa ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il cioccolato

bianco utilizzato sia certificato e non contenga tracce.

Versione senza lattosio: utilizza un cioccolato bianco a base di latte di riso o di cocco per ottenere un risultato perfetto anche per gli intolleranti.

Versione light: riduci la quantità di cioccolato bianco e aggiungi un pizzico di stevia o miele, puntando sulla cremosità naturale delle mandorle.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è vegetariano. Per la versione vegana, scegli un cioccolato bianco "vegan" e procedi come da ricetta base.

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di polvere di tè Matcha durante la frullatura per ottenere un burro di mandorle e cioccolato bianco dal colore verde smeraldo e dalle note erbacee sofisticate.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: tosta le mandorle in forno o in friggitrice ad aria prima di frullarle. Il calore non solo ne esalta l'aroma, ma aiuta anche la fuoriuscita degli oli naturali, rendendo il burro cremoso molto più velocemente.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di sale Maldon o di fior di sale alla fine: il contrasto sapido farà risaltare la dolcezza del cioccolato bianco in modo straordinario.

L'idea per i bambini: chiama questa crema "l'oro bianco": la sua dolcezza la rende amatissima dai più piccoli, ottima per farcire la merenda.

Idea antispreco: se il fondo del barattolo è quasi vuoto, versa all'interno del latte caldo, chiudi e agita bene: otterrai una bevanda alle mandorle e cioccolato deliziosa, ideale per iniziare la giornata.

CONSERVAZIONE

Il burro di mandorle e cioccolato bianco si conserva in frigorifero per circa 2-3 settimane all'interno di un vasetto di vetro ben chiuso. Poiché il cioccolato bianco contiene burro di cacao, la crema tenderà a rassodarsi al freddo: ti basterà tenerla a temperatura ambiente per qualche minuto prima di consumarla per ridarle spalmabilità.