

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nutella bianca facile

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato bianco
- 100 g di nocciole
- 100 g di zucchero
- 100 g di latte
- 50 g di olio di semi.

Quella scura è di certo più famosa, ma qualora voi vogliate cambiare, ecco allora la ricetta per fare la Nutella bianca facile. Una crema perfetta da spalmare sul pane o sulle fette, ottima per farcire dolci o per rifinire dessert. Provatela!

PREPARAZIONE

1 Polverizzare le nocciole con lo zucchero. Aggiungere la cioccolata e tritarla.

Aggiungere il latte e fare cuocere a 50°C per 5 minuti.

2 Dopo aver cotto aggiungere l' olio e mescolare finchè non diventi morbida ma non troppo.