

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasta di nocciole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

NOCCIOLE 100 gr

### PREPARAZIONE

**1** Mettete le nocciole su di una teglia da forno in un unico strato.

Accendete il forno a 200°C e, non appena caldo, infornate le nocciole fino a farle ben abbrustolire (circa 10 minuti mescolandole di tanto in tanto).



- 2** Trasferite le nocciole ben tostate nel boccale del mixer e frullatele fino ad ottenere una pasta omogenea.



- 3** Questa pasta vi servirà per aromatizzare i vostri dolci che siano creme, semifreddi o altro.