

Domowa nutella



krem
orzechowo-
czekoladowy

Opis wskazówki

Dlaczego lepsza od kupnej - bo będzie zdrowsza, mniej kaloryczna i przede wszystkim Twója :)

Składniki: 200 g orzechów laskowych 250 g czekolady (dla FIT-owców gorzka, dla pozostałych 125 g mlecznej i 125 g gorzkiej) 75 ml oleju z orzechów laskowych (lub innego oleju z orzechów tłoczonego na zimno) Przygotowanie: Orzeszki laskowe blendujemy do uzyskania konsystencji masła, albo przynajmniej mokrego piasku. W rondelku podgrzewamy mleczną i gorzką czekoladę wraz z olejem z orzechów laskowych. Regularnie mieszamy aż do uzyskania gładkiej masy. Dodajemy zmielone orzechy, dokładnie mieszamy. Przekładamy do słoika. Krem nie wymaga przechowywania w lodówce. Smacznego :]