

CREMA DI NOCCIOLE SPALMABILE



Ingredienti:

- 100 g di nocciole tostate, possibilmente senza pelle
- 50 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di zucchero
- cacao amaro in polvere
- 100 ml di acqua
- 10 g di olio EVO

Preparazione:

1. Frullare le nocciole con il cacao amaro. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, poi aggiungere l'acqua;
2. Far raffreddare e versare l'olio extravergine di oliva;
3. Unire gradualmente il composto nel frullatore e frullare fino a ottenere una crema liscia;
4. Trasferire in un barattolo di vetro e conservare in frigorifero per un massimo di due settimane.

Ottima per accompagnare panettone o pandoro!

AIRC PER