

Nutella alba



Tot ce pot sa va spun despre aceasta reteta de Nutella facuta in casa, o Nutella alba, cu alune si ciocolata alba, este ca am savurat-o cu totii la maxim!!

Ne-a placut atat de mult incat nici n-a mai ajuns in borcan ☹

In pozele surprinse aici, „nutella” mea a fost calda...ca altfel nu stiu ce mai prindeam :)) ...dar dupa ce s-a racit, a avut o alta consistenta. Si a iesit un pic mai „negricioasa”, din cauza ca nu am pus alunele la prajit si nu le-am decojit..dar a fost extraordinar de buna!!!

Ingrediente:

- 200 g ciocolata alba

- 100 g alune de padure, prajite
- 100 g zahar tos
- 100 ml lapte gras
- 50 ml ulei (nu de masline)

Mod de preparare:

Rupeti mai intai ciocolata in bucatele si puneti-o la topit, la bain-marie.

Macinati alunele cu zaharul, la robot, pana obtineti o pasta. Eu, cu robotul meu simplu, nu am reusit sa macin atat de fin compositia cu alune si a ramas destul de „grunjoasa” insa chiar si asa, cu o textura mai granulata, a iesit delicioasa!!

In continuare, pasta de alune se adauga peste ciocolata topita si se amesteca bine.

La final, adaugati laptele caldut, amestecand mereu si apoi uleiul, putin cate putin. Mai lasati putin pe foc pana se omogenizeaza bine amestecul. Nutella e gata!

O idee excelenta ar fi sa folositi mixerul vertical, pentru a o face si mai „cremoasa”!

Asa mi-a iesit, cu mici „sclipiri” maronii ☐



Laura Sava

...din cauza ca, asa cum va spuneam mai sus, nu am mai apucat sa prajesc alunele la cuptor si deci le-a ramas si coaja...amintire! ☐

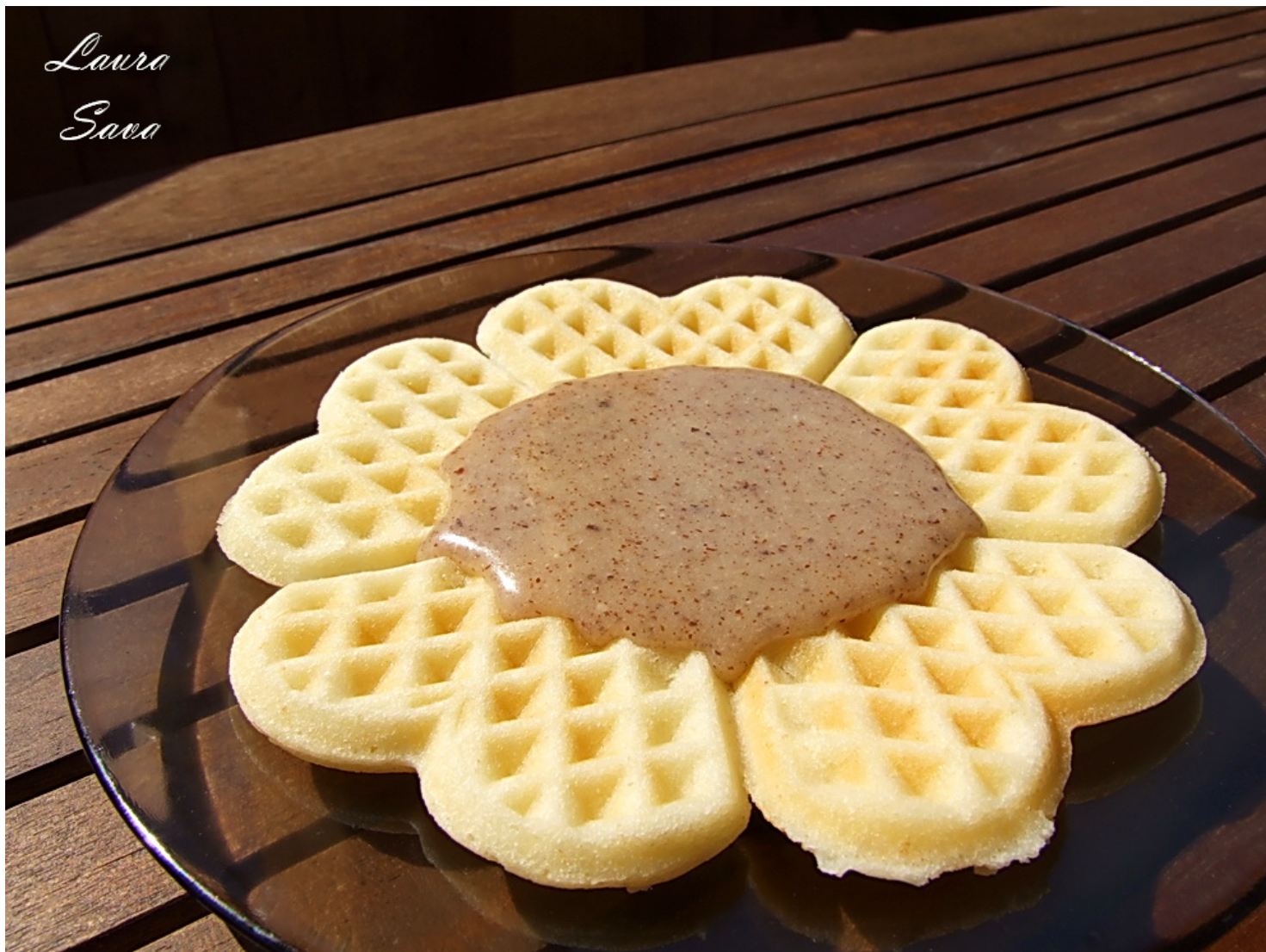


0 parte din nutella asta buna tare si, cel mai important, naturala, am servit-o cu **gauffre cu nuca de cocos**:

Laura Sava



Laura
Sava



Ce va ramane, pastrati la frigider (cred ca, in felul asta, se va solidifica si mai mult). La noi, s-a topit rapid :))

Reteta preluata de la Bolognese di Cluj