

Nutella alba



Ingrediente:

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

Se pune ciocolata la topit, la bain-marie.

Se macina alunele cu zaharul pana se obtine o pasta.

Pasta de alune se adauga peste ciocolata topita si se amesteca bine.

Se adauga si laptele caldut, amestecand mereu si uleiul, putin cate putin.

Se mai lasa putin pe foc pana se omogenizeaza bine amestecul.

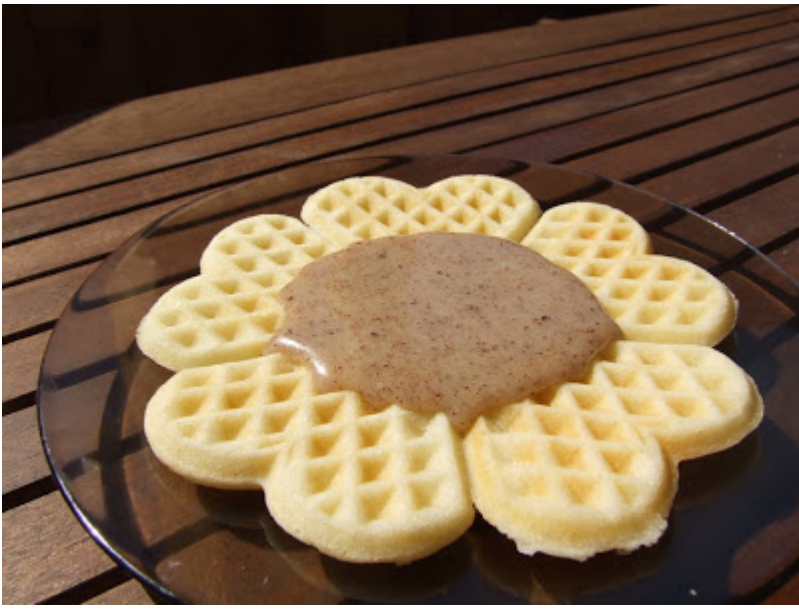
Asa mi-a iesit, cu mici "sclipiri" maronii ☐



...din cauza ca n-am mai apucat sa prajesc alunele la cuptor si deci le-a ramas si coaja...aminitire! ☐



0 parte din nuttela asta buna, buna, delicioasa ☐ ...si cel mai important: naturala, am servit-o cu gauffre cu nuca de cocos:



Reteta preluata de la Bolognese di Cluj